

**Q****PRODUKTDATENBLATT**Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie**PRODUKT:** Extra Salami 100g in Scheiben**ZUTATEN:** Schweinefleisch (68%), Fett, Salz, Milcheiweiß, Sojaweiß, Dextrin, Dextrose, Laktose, Gewürze, Natürliches Aroma, Emulgatoren (E-450i, E-452i), Geschmacksverstärker (E-621), Antioxidationsmittel (E-316), Raucharoma, Konservierungsmittel (E-250), Farbstoff (E-120, E-160c). 118 g. Fleisch werden verwendet pro 100 g. des Endprodukts. Künstliche Wursthülle.**PRODUKTBESCHREIBUNG:** Luftgetrocknetes Rohprodukt gemäß Ausarbeitung-Flussdiagramm, mit hochwertigen natürlichen Zutaten hergestellt. Produkt unter Austrocknungsprozess ausgesetzt.**PRAESENTATION**Code: 805
Gewicht: 100 g.
Einheiten: 20
Kartons-Nettogewicht: 2,0 Kg.
Kartons-Bruttogewicht: 2,5 Kg.
Verpackungsart: Vakuum
Folie Art: Lebensmittelplastik
Verpackungsmaterial: Tiefziehverpackung, Schrumpfolie
Grüner Punkt: Ecoembes N:00292
Das Produkt enthält keinen GVO (RD 1829/2003)
Produkt nicht ionisiert**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**Darm: Fleischfaser
Kaliber: 120 mm
Farbe: rosa
Geschmack: aromatisch
Aroma: intensiv
Gaumen: nachhaltig
Schnitt: dick
Reifung: 35 Tage**QUANTITATIVE FORMEL:**Schweinefleisch 68%
Speck 27%
Andere Zutaten und zugelassene Zusatzstoffe 5%ES
10.02001/LO
CE**NAEHRWERTANGABEN**

Ungefähre Mittelwerte pro 100g

Brennwerte ----- 471Kcal/1969kJ
Eiweiß----- 16,8 g
Kohlenhydrate----- 3,9 g
Davon Zucker----- 2,2 g
Grasas----- 43,2 g
Davon gesättigte Fettsäure----- 15,4 g
Ballaststoffe----- 0 g
Salz----- 4,8 g**TAGESWERTE***(1) % TW
23,5 %
33,6 %
1,5 %
2,44 %
61,7 %
77,0 %
0 %
88,0 %**PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Extra Kategorie, Regelung BOE 21-03-1980, RD 142/2002, RD 474/2014

- Endgültige pH: niedriger als 5,2. Aw: < 0,920
 - Feuchtigkeit: Max 35%
 - Eiweiß*: ≥ 22%
 - Fett*: ≤ 68%
 - Gesamte Kohlensäure*: ≤ 9%
 - Hydroxiprolin*: Max: 0,7%.
 - Kollagen/Eiweiß Verhältnis: ≤ 25 %
 - Nitrate: < 250ppm- Nitrite: < 50ppm
- *Auf Trockenextrakt ausgedruckt.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Zählung *Escherichia Coli*: <100 ufc/g
- Zählung *Staphylococcus Aureus*: <100 ufc/g
- Präsenz von *Salmonella Shigella*: Fehlen/25 g
- Zählung *Clostridium Reduzierende Sulfiten*: < 100 ufc/g
- Präsenz von *Listeria Monocytogenes*: Fehlen/25g

(1) % TW: Tageswerte basiert auf einer Ernährung von 2000 Kcal/8400 kJ

PALETTE:Euro-Palette: Breite 80cm, Länge 120cm
Karton Maßen: 290 x 240 x 75 mm
Anzahl der Kartons Palette: 144 (12 Kartons pro Schicht und 12 Höhen).

CODE	LAND	UNTERNEHMENS-IDENT.	PRODUKT CODE	DIG. KONTROLLE
CODE STUECK	84	22003	00805	0
CODE KARTON	84	22003	00805	0

TEMPERATUR**BITTE KUEHL UND TROCKEN LAGERN**

TRANSPORT: (T ^a empfohlen)	Máx: 8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°C
LAGERUNG: (T ^a empfohlen)	Máx:8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°C
VERKAUFSSTELLE: (T ^a empf.)	Máx: 8°C	Mín: 0°C	Optimal: 4°C

HALTBARKEIT: Global: 180 Tage

Verpackungsdatum bis zum Lieferdatum: ca. 15 Tage

VERZEHRSANWEISUNGEN: Wir empfehlen die Packung zu öffnen und vor dem Verzehr bei Raumtemperatur für 10-15 Minuten zu halten, wegen Belüftung.**ALLERGEN ERKLAERUNG:** Es enthält Allergene aus Milchprodukte und Soja. Glutenfrei, frei von Soja, Sojaprodukte und anderen Allergenen gemäß Anhang V, RD 1245/2008.VORBEREITET BEI:
QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUNG: 2017



Q

PRODUKTDATENBLATT

Revision: 4
Datum: 02/01/2017
Code: PC3.12
Kontrollierte Kopie

VERWENDUNGSZWECK UND ZIELBEVOELKERUNG: Alle Verbraucher, außer Allergiker gegen einige Zutaten und schwangeren Frauen.

VERTEILUNG: Gekühlter Transport.

VORBEREITET BEI:
QUALITAETSABTEILUNG

DATUM DER LETZTEN UEBERPRUEFUNG: 2017