

PG-11-01

PF111 BOTIFARRO

Zusammensetzung des Produktes:

- **Zutaten:** Mageres, bluthaltiges Schweinefleisch, Schweinebacke, Schweineleber und Schweineschwarten, Salz, schwarzer Pfeffer und Gewürze. Naturdarm vom Schwein
- **Beschreibung:** Gekochtes Produkt in Strängen zu je acht Stück.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** 60 Tage
- **Aufbewahrung:** zwischen 2 °C und 8 °C
- **Transport:** sauber und gekühlt zwischen 2 °C und 8 °C



Nährwertangaben pro 100 g

Energiewert	1390 kJ / 325 kcal
Fette	28,82 g
davon gesättigte	11,35 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiße	16,38 g
Salz	2,8 g

Produktmerkmale

- **Ungefähres Gewicht je Strang:** 600 g
- **Ungefähres Gewicht je Paket:** 1000 g
- **Primärverpackung:** Naturdarm vom Schwein
- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- ALLERGENFREI
- Enthält keine GVO

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 6
- **Einheiten pro Palette:** 300
- **Gewicht pro Schachtel:** ca. 6 kg
- **Schachteln pro Palette:** 50
- **Abmessungen der Schachtel:** 330x250x165 mm
- **Abmessungen der Palette:** 800x1200x1004 mm

Verpackung und Umverpackung

- **Material der Schachtel:** Karton
- **Gewicht der Schachtel:** 200 g
- **Gewicht der Verpackung:** 10 g
- **Präsentation:** Vakuumbbeutel und Etikett auf dem Beutel
- **EAN13:** 8437000319009
- **DUN14:** 98437000319002

Empfohlene Verwendung

Produkt für den direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in zubereiteten Speisen.

Zielgruppe

Das Produkt ist für die Allgemeinbevölkerung bestimmt.

Mikrobiologische Untersuchung

Escherichia Coli..... < 10 UFC/g
 Salmonellen - Shigellen.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 Listeria monocytogenes.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 pH 6
 AW 0,96

Zertifizierungen und Qualität

- **Lebensmittelsicherheit:** Kontrolle gemäß HACCP
- **Betriebszulassungsnummer:** 10.07015/PM

Organoleptische Eigenschaften

- **Form:** Stücke von etwa 10 cm Länge, die zu Strängen mit jeweils acht Stücken zusammengefügt werden.
- **Geruch und Geschmack:** Das Produkt zeichnet sich durch das Aroma nach schwarzem Pfeffer und Leber aus.
- **Erscheinungsbild:** Die Wurst ist von außen dunkelbraun.
- **Masse:** homogen aus feingeschnittenen Stücken.

Gesetzliche Auflagen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

Embotits Sa Caldera S.L. CIF: B-07863350
 Carrer de la Pau, 20 – 07240 Sant Joan, Balearen
 Tel: 0034 971526430 email: administracio@sacaldera.com

Letzte Version: August 2025