

PG-11-01

PF125 CAMAIOT

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** Mageres, bluthaltiges Schweinefleisch, Schweinebacke und Schweineschwarten, Salz, schwarzer Pfeffer und Gewürze
In Schweineschwarte abgefüllt
- **Beschreibung:** gekochtes Produkt
- **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	1550 kJ / 370 kcal
Fette	34 g
davon gesättigte	12 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiße	17 g
Salz	2,2 g

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 4
- **Einheiten pro Palette:** 200
- **Gewicht pro Schachtel:** ca. 6 kg
- **Schachteln pro Palette:** 50
- **Abmessungen der Schachtel:** 330x250x165 mm
- **Abmessungen der Palette:** 800x1200x1004 mm

Empfohlene Verwendung

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

Zielgruppe

Das Produkt ist für die Allgemeinbevölkerung bestimmt.

Zertifizierungen und Qualität

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

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.

Produktmerkmale

- **Ungefähres Gewicht je Paket:** 1200 g
- **Primärverpackung:** Naturschwarte vom Schwein
- Vakuumverpackt
- ALLERGENFREI
- Enthält keine GVO

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:** 8437000319030
- **DUN14:** 98437000319033

Mikrobiologische Untersuchung

Escherichia Coli < 10 UFC/g
 Salmonellen - Shigellen.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 Listeria monocytogenes.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 pH 6,35
 AW 0,96

Organoleptische Eigenschaften

- **Form:** oval
- **Geruch und Geschmack:** Das Produkt zeichnet sich durch das Aroma nach schwarzem Pfeffer aus.
- **Erscheinungsbild:** Die Wurst ist von außen hellbraun.
- **Masse:** homogen aus grobgeschnittenen Stücken