

PG-11-01

PF215 KLASSISCHE SOBRASADA CULAR

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** 92% Schweinefleisch (Schweinespeck mit Antioxidationsmittel (E-320 und E-321) und mageres Schweinefleisch). Paprikapulver, Salz, Dextrose und Gewürze. Naturdarm vom Schwein. Oberflächenbehandlung mit Konservierungsstoff E 235
- **Beschreibung:** Sobrasada aus Mallorca, mindestens 40 Tage im Naturdarm gereift
- **Mindestens haltbar:** 270 Tage
- **Aufbewahrung:** kühl und trocken lagern
- **Transport:** sauber und gekühlt



Nährwertangaben pro 100 g

Energiewert	2350 kJ / 570 kcal
Fette	64 g
davon gesättigte	21 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiße	9 g
Salz	2,5 g

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 2
- **Einheiten pro Palette:** 96
- **Gewicht pro Schachtel:** ca. 6 kg
- **Schachteln pro Palette:** 48
- **Abmessungen der Schachtel:** 330x250x165 mm
- **Abmessungen der Palette:** 800x1200x1004 mm

Empfohlene Verwendung

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

Zielgruppe

Nicht für Schwangere geeignet

Zertifizierungen und Qualität

- IGP, Sobrasada de Mallorca
- **Lebensmittelsicherheit:** Kontrolle gemäß HACCP
- **Betriebszulassungsnummer:** 10.07015/PM

Gesetzliche Auflagen

- Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 betreffend mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Staatsanzeiger BOE Nr. 41/1994 zur Verordnung über Sobrasada aus Mallorca

Produktmerkmale

- **Ungefähres Gewicht:** zwischen 2400 g und 3400 g
- **Primärverpackung:** Naturdarm vom Schwein
- ALLERGENFREI
- Enthält keine GVO

Verpackung und Umverpackung

- **Material der Schachtel:** Karton
- **Gewicht der Schachtel:** 310 g
- **Präsentation:** Verpackungspapier mit Etikett oder Etikett am Faden
- **EAN13:** 8437000319061
- **DUN14:** 98437000319064

Mikrobiologische Untersuchung

Escherichia Coli..... < 10 UFC/g
 Salmonellen – Shigellen.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 Listeria monocytogenes.....KEIN NACHWEIS UFC/25 g
 PH ≤ a 4,4 o AW ≤ a 0,92
 PH ≤ a 5 y AW ≤ a 0,94

Organoleptische Eigenschaften

- **Form:** unregelmäßig zylindrisch, bedingt durch die Form des Naturdarms
- **Geruch und Geschmack:** Produkttypisch ist die Präsenz von süßem Paprikapulver deutlich wahrnehmbar.
- **Erscheinungsbild:** Die Wurst ist von außen dunkelrot.
- **Masse:** weich, haftend, streichfähig und von rot marmorierter Optik