

PG-11-01

PF281 SOBRASADA IN DER SCHALE 200 g

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** Schweinespeck und mageres Schweinefleisch, Paprikapulver, Salz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (Fettsäureester der Ascorbinsäure und tocopherolreicher Extrakt) sowie natürliches Rosmarinaroma
- **Beschreibung:** Im Kollagendarm gereifte Sobrasada mit einer Mindestreifedauer von 25 Tagen; nach der Reifung wird sie geknetet und in 200-g-Schalen verpackt.
- **Mindestens haltbar:** 360 Tage
- **Aufbewahrung:** zwischen 2 °C und 8 °C
- **Transport:** sauber und gekühlt
- zwischen 2 °C und 8 °C



Nährwertangaben pro 100 g

Energiewert	2374 kJ / 592 kcal
Fette	61 g
davon gesättigte	22 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiße	9 g
Salz	2,3 g

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 24
- **Einheiten pro Palette:** 1440
- **Gewicht pro Schachtel:** 4,8 kg
- **Schachteln pro Palette:** 60
- **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

- **Nettogewicht:** 200 g
- **Primärverpackung:** weiße, abziehbare Kunststoffschale aus EVOH/PS
- **Deckelfolie:** aus PA/EVOH/PE
- ALLERGENFREI
- Enthält keine GVO

Verpackung und Umverpackung

- **Material der Schachtel:** Karton
- **Verpackung:** Becher mit transparenter Deckelfolie, aufgedrucktem Etikett und transparentem Deckel
- **Gewicht der Schachtel:** 230 g
- **EAN13:** 8437000319818
- **DUN14:** 98437000319811

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

- **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