

PG-11-01

PF313 SOBRASADA PULTRU MIT PFEFFER

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** 92% Schweinefleisch (Schweinespeck mit Antioxidantien (E-320 y E-321) und mageres Schweinefleisch), Paprikapulver, Salz, Dextrose und Gewürze. Naturdarm vom Schwein. Mit schwarzem Pfeffer umhüllt. Konservierungsmittel 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:** 1
- **Einheiten pro Palette:** 104
- **Schachteln pro Palette:** 104
- **Abmessungen der Schachtel:** 300x200x145 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 1400 g und 2400 g
- **Primärverpackung:** Naturdarm vom Schwein mit schwarzem Pfeffer umhüllt
- ALLERGENFREI
- Enthält keine GVO

Verpackung und Umverpackung

- **Material der Schachtel:** Karton
- **Gewicht der Schachtel:** 290 g
- **Präsentation:** Verpackungspapier mit Etikett oder Etikett am Faden
- **EAN13:** 8437000319795
- **DUN14:** 98437000319798

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.
- **Äußeres Erscheinungsbild:** Die Außenseite der Wurst hat die typische Farbe des schwarzen Pfeffers.
- **Masse:** weich, haftend, streichfähig und von rot marmorierter Optik