

PG-11-01

PF426 HAUSGEMACHTE SOBRASADA PULTRU

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** 92% Schweinefleisch (Speck und mageres Schweinefleisch), Paprikapulver, Salz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (Fettsäureester der Ascorbinsäure und tocopherolreicher Extrakt) sowie natürliches Rosmarinaroma Naturdarm vom Schwein
- **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	2235 kJ / 542 kcal
Fette	55 g
davon gesättigte	22 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiße	11 g
Salz	2,7 g

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 14
- **Einheiten pro Palette:** ca. 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

- **Ungefährtes Gewicht:** zwischen 1400 g und 2400g
- **Primärverpackung:** Naturdarm vom Schwein
- 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:**
- **DUN14:**

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