

PG-11-01

PF450 HAUSGEMACHTE SOBRASADA SEMIRIZADA VOM SCHWARZEN SCHWEIN

Zusammensetzung des Produktes

- **Zutaten:** 92% Fleisch vom Schwarzen Schwein (Speck und mageres Fleisch vom mallorquinischen schwarzen Schwein, Schinken, Schulter, Bauchspeck und Filet), Paprikapulver, Salz, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel (Fettsäureester der Ascorbinsäure und tocopherolreicher Extrakt) sowie natürliches Rosmarinaroma. Naturdarm vom Schwein
- **Beschreibung:** Sobrasada aus Mallorca, mindestens 30 Tage im Naturdarm gereift
- **Mindestens haltbar:** 270 Tage
- **Aufbewahrung:** kühl und trocken lagern
- **Transport:** sauber und gekühlt



Nährwertangaben pro 100 g

Energiewert	2314 kJ / 553 kcal
Fette	57 g
davon gesättigte	22 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiße	13 g
Salz	2,5 g

Palettierung des Produkts

- **Einheiten pro Schachtel:** 14
- **Einheiten pro Palette:** ca. 700
- **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

Nicht für Schwangere geeignet

Zertifizierungen und Qualität

- IGP, Sobrasada de Mallorca de Porc Negre
- **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:** 400 g
- **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:** 8437000319160
- **DUN14:** 98437000319163

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