

Porxas Serrano Schinken 1/2 ca. 2,1kg Deutschland

Artikelnummer Niederreuther	012218
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Rohschinken
Herkunftsland	
Region	
Zolltarifnummer	0210 19 81
Bestelleinheit	Stück
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	90 Tage
EAN Code 13 EVE	2807280
EAN Code 13 GVE Bestellcode	8437009729267
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(02)98437009729260(15)JJMMTT(3103)KKKG(37)X
EAN Code 128 (Palette)	(02)98437009729260(15)JJMMTT(3103)KKKG(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	200/150/80
Abmessungen Karton (TBH) in cm	40/26,5/12
Inhalt pro Karton	2
Karton pro Lage	9
Lagen pro Palette	9
Karton pro Palette	99
Bruttogewicht	2,12 KG
Nettofüllmenge	2,1 KG
IFS / gültig bis	ja 20.05.2018
BRC / gültig bis	nein 17.05.2016
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung / gültig bis	nein
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	nein
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	ES 10.14567/GE CE
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	9-11 Monate
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	Porxas
Kontaktname	
Kontaktadresse	

Herkunftsland Hauptrohstoff	Spanien
Verkehrsbezeichnung	Serrano Schinken 1/2 Extra Polish
Brick Code	Pork Sausages – Prepared/Processed
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	READY_TO_EAT
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Gekühlt lagern bei max. +7°C
Verwendungshinweis	Gekühlt lagern bei max. +7°C
Laufzeit nach dem Öffnen	
Produktionsstätte	
MHD Art	BEST_BEFORE_DATE
Beurteilungsfrequenz	
Produktionscode	
Beschreibung Produktionscode	
Rückverfolgbarkeit	
Verpackungskennzeichen 1	
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	
Lagertemperatur max.	7 °C
Relative Luftfeuchte	
Sensorik: Aussehen	
Sensorik: Geruch	
Sensorik: Geschmack	
Sensorik: Konsistenz	
Zutaten	Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Konservierungsstoffe(E-252, E-250) Antioxidationsmittel (E-300).

Alkohol		FREE_FROM	
Laktose			
Glukose			
Fruktose			
Glutenhaltiges Getreide			
Krebstiere und -erzeugnisse			
Eier und -erzeugnisse			
Fisch und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse			
Milch und -erzeugnisse			
Lupine und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte			
Erdnüsse und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse			
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Allergenhinweis			
Portionsgröße			g
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad		UNPREPARED	
Energie	je 100g	961 (ungeföhr)	kJ
Energie	je 100g	230 (ungeföhr)	kCal
Fett	je 100g	11,9 (ungeföhr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	4,58 (ungeföhr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0,99 (ungeföhr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0,08 (ungeföhr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g	0,1 (kleiner als)	g
Eiweiß	je 100g	29,8 (ungeföhr)	g
Salz	je 100g	5,46 (ungeföhr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

WARENKUNDE

Zarter spanischer Serrano Schinken 9 - 11 Monate gereift. Hauchdünn geschnitten genießt man ihn am besten auf einer Scheibe Ciabatta oder Weißbrot. Er schmeckt angenehm mild und aromatisch mit typischer süßlicher Rohschinkennote.

