



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Produkt	Rohschinken getrocknet		
Name	ROHSCHINKEN GETROCKNET GESCHNITTEN		
Grosse	gr. 500		
EAN Code	2229786		
Umhüllung	Schutzatmosphäre		
Verpackung	10 Stück per Karton		
Pallets	N.8 Karton per Schicht, n.6 Schichten		
Lagerung	Max Temperatur = +4°C	M.H.D	90 Tage
Zutaten	Schweinefleisch, Salz		
Allergene			
"GLUTEN FREI" EU Regel 41/2009			
Allergene EU Regel 1169/2011 All. II: Abwesend			
G.V.O. FREI			

Herstellungsverfahren	
Annahme des frisches Fleisch, Qualitäts und Gewichts - Kontrolle → 1° Salzen und Lagerung → 2° Salzen und Salz Entfernung → Ausruhen → Waschen und Trocknung → Deckung mit Schweinefett → Reifung → Entknochen und eventuell Schwarte Entfernung → Reinigung → Verpackung → Die Sendung erfolgt mit sanitärisch genehmigten Fahrzeugen und kontrollierte Temperatur.	
KONTROLLE	In allen kritischen Punkte, nach angewandte HACCP

CHEMISCHE MERKMALE		MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	
pH	5.5 (min 5.3)	C.B.mesofila	UFC/g 10 ⁶
Aw	0,92 (max 0,93)	Escherichia coli	UFC/g < 10 ²
% Wasser	48 (max 55)	Enterobatteri Totali	UFC/g < 10 ³
% Karbohydrate	0.8 (max 1)	Staphylococcus aureus	UFC/g < 10 ²
% Eiweiss	25.12 (min 23)	Clostridi Solfito riduttori	UFC/g < 10 ²
% Asche	5.30 (max 7.5)	Listeria monocytogenes	UFC/25g Abwesend
% Tot Fett	20.8 (max 25)	Salmonella	UFC/25g Abwesend

Mittel - Nahrungswerte für 100 gr. Produkt			
Energiewerte	Kcal	290	
	KJ	1213	