Stand: 08.11.2022

interfood
Internationale Feinkost

Porxas Spanischer Serrano Schinken 500g SB-Packung

Artikelnummer Interfood	126660
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Rohschinken / Serrano
Herkunftsland	Spanien
Region	
Zolltarifnummer	1602 41 10
Bestelleinheit	Karton
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	80 Tage
EAN Code 13 EVE	8437001798292
EAN Code 13 GVE Bestellcode	9006382166052
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(01)09006382166052(15)JJMMTT
EAN Code 128 (Palette)	(02)09006382166052(15)JJMMTT(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	250/215/20
Abmessungen Karton (TBH) in cm	25,5/22/27
Inhalt pro Karton	10
Karton pro Lage	15
Lagen pro Palette	5
Karton pro Palette	105
Bruttogewicht	0,554 KG
Nettofüllmenge	500 GR
IFS	ja
BRC	ja
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung	ja
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	ja
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	ES 10.14567/GE CE
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC/ASC	
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 Monat/e
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	Porxas
Kontaktname	
Kontaktadresse	

Herkunftsland Hauptrohstoff	Spanien
Verkehrsbezeichnung	Serrano Schinken mit Trennfolie
Brick Code	Pork Sausages – Prepared/Processed
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	Verpackt unter Schutzatmosphäre.
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Bei max. 7°C. Nach dem Öffnen bei max. +7° C gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen konsumieren.
Verwendungshinweis	Bei max. 7°C. Nach dem Öffnen bei max. +7° C gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen konsumieren.
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). 100g Serrano werden aus 155g Schweinefleisch hergestellt.

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 (ungefähr)	kJ
Energie	je 100g	230 (ungefähr)	kCal
Fett	je 100g	11,9 (ungefähr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	4,6 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäurer	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	1 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0,1 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g		g
Eiweiß	je 100g	29,8 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	5,5 (ungefähr)	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

Charakteristisch für Serrano-Schinken ist sein mageres, kaum faseriges Fleisch mit mild-aromatischer Note. In der Art seiner Herstellung ist er mit italienischem Parmaschinken vergleichbar.
Die Bezeichnung Serrano kommt von sierra, dem spanischen Wort für Gebirge. Ursprünglich reifte Serrano-Schinken an der frischen Bergluft. Bekannt für diese Form der Schinkenreife ist z. B. der Ort Trevélez in der Provinz Granada.