

Porxas Serrano Schinken 300g

Artikelnummer Niederreuther	012658
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Rohschinken
Herkunftsland	
Region	
Zolltarifnummer	0210 19 81
Bestelleinheit	Karton
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	90 Tage
EAN Code 13 EVE	8437001798278
EAN Code 13 GVE Bestellcode	8437001798315
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(01)08437001798315(15)JJMMTT
EAN Code 128 (Palette)	(02)08437001798315(15)JJMMTT(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	250/220/20
Abmessungen Karton (TBH) in cm	26,5/22/11
Inhalt pro Karton	6
Karton pro Lage	15
Lagen pro Palette	12
Karton pro Palette	180
Bruttogewicht	0,320 KG
Nettofüllmenge	300 GR
IFS / gültig bis	ja
BRC / gültig bis	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	
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 Monat/e
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	Porxas
Kontaktname	
Kontaktadresse	

Herkunftsland Hauptrohstoff	Spanien
Verkehrsbezeichnung	Jamon Serrano - Original spanischer, luftgetrockneter Rohschinken mit Trennfolie 9-11 Monate.
Brick Code	Pork Sausages – Prepared/Processed
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	Unter Schutzatmosphäre verpackt
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	READY_TO_EAT
Zubereitungsanweisung	Empfehlung: 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
Aufbewahrungshinweis	Bei max. +7°C mindestens haltbar bis:
Verwendungshinweis	Bei max. +7°C mindestens haltbar bis:
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.	2 °C
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	4,58 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	0,99 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	0,08 (ungefähr)	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 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	5,46 (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

Serrano-Schinken, spanisch Jamón Serrano, ist ein spanischer luftgetrockneter Schinken. Charakteristisch für Serrano-Schinken ist sein mageres, kaum fettmaseriertes Fleisch mit mild-aromatischer Note. Im Gegensatz zu dem wesentlich teureren Jamón Ibérico stammt Serrano-Schinken in der Regel nicht von dunkelhäutigen iberischen Schweinen (Cerdo Ibérico). Vielmehr wird für Serrano-Schinken das Fleisch hellhäutiger Hausschweine verwendet, weshalb er in Spanien auch jamón de pata blanca („Schinken von der weißen Klaue“) genannt wird, während der Ibérico-Schinken auch als jamón de pata negra bekannt ist. Der Vorderschinken wird Paleta Serrana genannt, während der Hinterschinken Jamón Serrano heißt. Qualitativ lassen sich keine großen Differenzen feststellen, außer dass der Hinterschinken sich in größere Scheiben schneiden lässt und einen Knochenanteil von ca. 30 % aufweist, gegenüber 40 % beim Vorderschinken.