

# Waldecker Fleischwaren HEINRICH SAURE GMBH

EG-Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb EZ 837/EV 837

34508 Willingen • Auf der Höhe 7 • Usseln

Telefon: 05632-94900 Telefax: 05632-949020



## Produktspezifikation: Kotelett paniert, gebraten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1119
Produktbeschreibung:	Schnitzel aus dem Schweinenacken mit Knochen, paniert und hell gebraten
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	80g, 100g, 140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Schnitzel verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	ein Schweineschnitzel im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert und hell gebraten
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	golden
Geruch/Geschmack:	leichtes Brataroma, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Hefe, Hühnerei, Mais, Roggen, Weizen, Hülsenfrucht
Hinweise für Allergiker:	Ei, Roggen, Weizen (Gluten)

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeisweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischeiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	1021 kJ
Kcal/100 g.:	243 kcal
Eiweiß/100 g.:	23 g
Kohlenhydrate/100 g.:	4,9 g
davon Zucker/100 g.:	1,8 g
Fett/100 g.:	11 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,5 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,5 g
Salz/100 g.:	1,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (80%) , Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500. Panade : Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz , Zucker, Malzmehl ), Vollei pasteurisiert, Sonnenblumenöl, Kochsalz ,Gewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E412

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage  
Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Unter Schutzatmosphäre verpackt mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g.  
Lagertemperatur: 2 - 7° C

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer