

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: Lummerkotelett, geschnitten

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer:	1123
Produktbeschreibung:	Schweinekotelett, Lummer mit Knochen
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	100g, 140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Kotelett verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	einzelnes Lummerkotelett mit Knochen
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell, rosa
Geruch/Geschmack:	spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeisweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischeiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	627 kJ
Kcal/100 g.:	149 kcal
Eiweiß/100 g.:	20 g
Kohlenhydrate/100 g.:	0 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	8,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	0 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch.
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage lose Ware / 7 Tage verpackte Ware
Restlaufzeit:	4 Tage lose Ware / 6 Tage verpackte Ware
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	lose im Kunststoffbeutel mit Etikett / Unter Schutzatmosphäre verpackt in Tiefziehpackung mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g.
Lagertemperatur:	2 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer