

# 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: Bouillon Schweinelachs gefüllt mit Zwiebelmett**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1124  
Produktbeschreibung: Schweinelummer in Bouillon eingelegt und mit Zwiebelmett gefüllt  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: ca. 2,50 kg  
Länge: ca. 40 cm  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: leicht rosa  
Geruch/Geschmack: würzig

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

#### 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.: 631 kJ  
Kcal/100 g.: 150 kcal  
Eiweiß/100 g.: 19 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 1 g  
Fett/100 g.: 6,4 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,5 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (82%) , Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma , Hefeextrakt, Säureregulator E500. Füllung 8% (Schweinefleisch (97%), Kochsalz, Gewürze, Senfkörner, Stabilisator E325, Säureregulator E575, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E412, Würze, Starterkulturen, Antioxidationsmittel E316, Konservierungsstoff E250)

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage  
Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g.  
Lagertemperatur: 1 - 4° C

Erstellt durch:  
-----  
Alexander Klassen  
-----  
QM

Geprüft durch:  
-----  
Falko Habermann  
-----  
Produktionsleiter

Freigegeben durch:  
-----  
H. Saure  
-----  
Geschäftsführer