

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: frischer Schweinelachs gefüllt mit Zwiebelmett

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1124
Produktbeschreibung: frischer Schweinelummer mit Zwiebelmettfüllung
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.: 622 kJ
Kcal/100 g.: 148 kcal
Eiweiß/100 g.: 20 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 1 g
Fett/100 g.: 6,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,8 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (92%), Füllung 8% (Schweinefleisch (97%), Kochsalz, Gewürze, Senfkörner, Säureregulator E325, 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