

# 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: Spießbraten vom Lummer mit Füllung

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 11249  
Produktbeschreibung: Schweinelummer ohne Knochen mit Füllung, von außen mit Paprikagewürz gewürzt  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: ca. 2,40 kg  
Länge: ca. 40 cm  
Aussehen: Schweinelummer ohne Knochen, von außen mit Paprikagewürz gewürzt  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: rotlich, Paprikafarben  
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Senf, Schafskäse

Hinweise für Allergiker: Senf, Schafskäse

### Chemisch-analytische Werte

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

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 788 KJ  
Kcal/100 g.: 188 kcal  
Eiweiß/100 g.: 20 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 1 g  
Fett/100 g.: 12 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,9 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (80%), Fett-Fetafüllung (Schweinefleisch, Fettkäse (Schafsmilch, Salz, Milchfermenten) Kochsalz, Stabilisator: E325, Gewürze, Hefeextrakt) Flüssigwürzung: Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500.

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