

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: Schweinelachsschnitzel I, ohne Silberhaut, entfließt

Aktualisiert am: 10.12.2014

Artikelnummer:	112501
Produktbeschreibung:	Schweinelachsschnitzel ohne Fett und Silberhaut
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:	einzelnes Schweinelachsschnitzel ohne Fett und Silberhaut
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	hell, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeiseiweiß:

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.:	488 kJ
Kcal/100 g.:	116 kcal
Eiweiß/100 g.:	22 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	3 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	0,8 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,7 g
Salz/100 g.:	0 g

Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch
Mindesthaltbarkeit:	10 Tage
Restlaufzeit:	9 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt 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