

# 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: FingerFood Schnitzel, paniert, gebraten**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 11261

Produktbeschreibung: Schnitzel aus dem Schweinelumme-/Lachs, paniert und hell gebraten  
Herkunftsland: Deutschland

## Sensorik

Gewicht: ca. 60g  
Länge: ca. 8cm  
Aussehen: ein plattiertes Schweineschnitzel im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert und hell gebraten  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: golden  
Geruch/Geschmack: leichtes Brataroma, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Hühnerei, Mais, Schwein, Weizen

Hinweise für Allergiker: Ei, Weizen (Gluten)

## Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegeweiseiweiß:

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.: 924 kJ  
Kcal/100 g.: 220 kcal  
Eiweiß/100 g.: 18 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 16 g  
davon Zucker/100 g.: 1,8 g  
Fett/100 g.: 8,9 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,4 g  
Ballaststoffe/100 g.: 1,2 g  
Salz/100 g.: 0,7 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (82%) mit Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500. Panade (10%): Semmelbrösel (Weizenmehl), Vollei pasteurisiert, pflanzliches Öl, Stärke, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E412.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: 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