

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: Lummerschnitzel, paniert, gebraten

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer:	11262
Produktbeschreibung:	Schnitzel aus dem Schweinelummeer-/Lachs, paniert und hell gebraten
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:	ein plattiertes Schweineschnitzel im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert und hell gebraten
Konsistenz:	schnitffest
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:

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.:	924 kJ
Kcal/100 g.:	222 kcal
Eiweiß/100 g.:	18 g
Kohlenhydrate/100 g.:	16 g
davon Zucker/100 g.:	2,1 g
Fett/100 g.:	13 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,4 g
Ballaststoffe/100 g.:	1,2 g
Salz/100 g.:	1,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße 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:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer