

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: Schweine-Cordon Bleu, paniert, gebraten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	11264
Produktbeschreibung:	Schnitzel aus dem Schweinelummer-/Lachs gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse, paniert und hell gebraten
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Cordon Bleu verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	ein plattiertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Kochschinken und Käse, 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, Kuhmilchprotein, Mais, Schwein, Weizen
Hinweise für Allergiker:	Ei, Milch und Milchprodukte, Weizen (Gluten)

Chemisch-analytische Werte

Keine aktuellen Werte vorhanden.

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	1028 kJ
Kcal/100 g.:	245 kcal
Eiweiß/100 g.:	23 g
Kohlenhydrate/100 g.:	3,8 g
davon Zucker/100 g.:	2,4 g
Fett/100 g.:	13 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	4,8 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	1,6 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: 68% flüssiggewürztes Schweinefleisch ((Schweinefleisch (92%) mit Flüssigwürzung (8%): Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500.))
10% Kochschinken: (Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: E250.))
12% Käse: (Schnittkäse, 40% Fett i.Tr. mit Farbstoff Beta-Karotin).
Panade (10%): Semmelbrösel (Weizenmehl), Vollei pasteurisiert, pflanzliches Öl, Stärke, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: E412.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Unter Schutzatmosphäre verpackte 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