

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:	11265
Produktbeschreibung: Herkunftsland:	Schnitzel aus dem Schweinelummer-/Lachs gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse, paniert 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: Aussehen:	variiert je nach Gewichtsangabe ein plattiertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Kochschinken und Käse, im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert.
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell Panadefarben
Geruch/Geschmack:	leicht würzig, 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)
<u>Chemisch-analytische Werte</u> keine aktuellen Werte vorhanden.	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	921 kJ
Kcal/100 g.:	219 kcal
Eiweiß/100 g.:	24 g
Kohlenhydrate/100 g.:	4 g
davon Zucker/100 g.:	2,6 g
Fett/100 g.:	11 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	4,1 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	1,6 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße 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, Stärke, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: E412.
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage lose / 8 Tage unter Schutzatmosphäre verpackt.
Restlaufzeit:	4 Tage lose / 7 Tage unter Schutzatmosphäre verpackt.
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart: Leergewicht der Packung: Lagertemperatur:	lose in E2-Kiste mit Abdeckung / Unter Schutzatmosphäre verpackt in Tiefziehpackung mit Etikett. 16 g 2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer