

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: Schweinelachssteak mariniert, Bärlauch

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1127
Produktbeschreibung:	Schweinelachssteak in Bärlauchmarinade eingelegt
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	Schweinelachssteak in Bärlauchmarinade eingelegt
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rötlich, paprikafarben mit grünen Bärlauchflocken
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein, Senf, Hülsenfrüchte
Hinweise für Allergiker:	Senf
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeisweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischeiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	653 kJ
Kcal/100 g.:	155 kcal
Eiweiß/100 g.:	20 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,1 g
davon Zucker/100 g.:	< 0,5 g
Fett/100 g.:	8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,9 g
Salz/100 g.:	1,5 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäß Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch(90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze (u.a. Bärlauch, Senf), Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500, Verdickungsmittel E 410,E 412.
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