

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, Kräuter

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1127
Produktbeschreibung:	Schweinelachsschnitzel in Kräutermarinade 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:	Schweinelachsschnitzel in Kräutermarinade eingelegt
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rötlich Paprikafarben mit verschiedenen Kräuterflocken
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf

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.: 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. Senf), Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g.

Lagertemperatur: 1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer