

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: Nackenkotelett, natur, frisch

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer: 1132
Produktbeschreibung: Schweinekotelett aus dem Nackenstück
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 100g, 140g, 160g, 180g, 200g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Kotelett verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen: einzelnes Schweinekotelett marmoriert durchzogen mit leichter Fettstruktur
Konsistenz: schnittfest
Farbe: hell, fleischfarben
Geruch/Geschmack: spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

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.: 713 kJ
Kcal/100 g.: 170 kcal
Eiweiß/100 g.: 17 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 1 g
Fett/100 g.: 12 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,3 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch.

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage lose Ware / 7 Tage verpackte Ware
Restlaufzeit: 4 Tage lose Ware / 6 Tage verpackte Ware

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: lose im Kunststoffbeutel mit Etikett / Unter Schutzatmosphäre verpackt in 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