

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: Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1133
Produktbeschreibung: Schweinenackenstück ohne Knochen, gepökelt
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: ca. 2,5 kg
Länge: ca. 25 cm
Aussehen: Stück vom Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt
Konsistenz: schnittfest
Farbe: hell, fleischfarben
Geruch/Geschmack: leicht würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebeweiß:
Fett:
Wasser:
Fleischiweiß:
BEFFE:
F. i. T.:
Fremdwasser:
FE. I. TT. A.:
BE. I. FE.:
BEFFE I. FE.:
Fett: FE:

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 722 kJ
Kcal/100 g.: 172 kcal
Eiweiß/100 g.: 16 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0,9 g
davon Zucker/100 g.: 0,7 g
Fett/100 g.: 11 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,1 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90 %), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel E407, Stabilisator: E450 E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250.

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