

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: Spießbraten vom Schweinenacken ohne Füllung

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1135
Produktbeschreibung: Schweinenackenstück ohne Knochen ohne Füllung, von außen mit Paprikagewürzmischung, im Netz.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 2,40 kg
Länge: ca. 40 cm
Aussehen: Schweinenackenstück ohne Knochen im Netz, von außen mit Paprikagewürz
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rötlich, paprikafarben
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:
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.: 788 kJ
Kcal/100 g.: 188 kcal
Eiweiß/100 g.: 20 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 1 g
Fett/100 g.: 12 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,9 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, 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