

# 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 mit Füllung

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 11351  
Produktbeschreibung: Schweinenacken ohne Knochen mit Füllung( mit Backpflaumen gespickt), von außen mit Paprikagewürzmischung,  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: ca. 2,50 kg  
Länge: ca. 30 cm  
Aussehen: Schweinenackenstück ohne Knochen, 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:

Bindegewebeiweiß:

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 (85%), Backpflaume, 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