

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: Schweinenackenschnitzel, natur, frisch

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer:	1136
Produktbeschreibung:	Schnitzel aus dem Schweinenacken
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	80g, 100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g, 240g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Schnitzel verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	einzelnes Schweineschnitzel marmoriert durchzogen mit leichter Fettstruktur
Konsistenz:	schnitffest
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:	
Bindegewebeiweiß:	
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 gemäßige Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch.
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