

# 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: Schweinenackensteak mariniert, BBQ Meersalz**

Aktualisiert am: 05.07.2017

Artikelnummer:

Produktbeschreibung: Schweinenackensteak in BBQ Meersalz Marinade eingelegt  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: 100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g  
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet.  
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.  
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe  
Aussehen: Schweinenackensteak in Meersalz und Kräutern eingelegt  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: grünlich  
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Senf

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.: 1086 kJ

Kcal/100 g.: 259 kcal

Eiweiß/100 g.: 18 g

Kohlenhydrate/100 g.: < 0,5 g

davon Zucker/100 g.: 0 g

Fett/100 g.: 19 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 12 g

Ballaststoffe/100 g.: 0,8 g

Salz/100 g.: 1,6 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500, Gewürze (Senf), Würze, pflanzliches Fett, Meersalz, Öl, Dextrose, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsepaprika

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