

# 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, Kräuter**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1137  
Produktbeschreibung: Schweinenackensteak in Kräutermarinade eingelegt  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: 100g, 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 Kräutermarinade eingelegt  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: rötlich mit verschiedenen Kräuterflocken  
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Senf

Hinweise für Allergiker: Senf

#### 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, 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