

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 gefüllt mit Mett, Paprika und Zwiebeln

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1138
Produktbeschreibung: Schweinenackenstück ohne Knochen mit Flüssigwürzung, gefüllt mit Mett, Paprika und Zwiebeln, von außen mit Paprikagewürzmischung, im Netz.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 2,50 kg
Länge: ca. 40 cm
Aussehen: Schweinenackenstück ohne Knochen von außen mit Paprikagewürz, im Netz
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:

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.: 895 kJ
Kcal/100 g.: 213 kcal
Eiweiß/100 g.: 17 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0,5 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 15 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 8,8 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Zwiebeln, Paprika, 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