

# 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 Paprika-Zwiebelfüllung** Aktualisiert am: 04.02.2016

**Artikelnummer:** 1139  
**Produktbeschreibung:** Schweinenackenstück ohne Knochen mit Flüssigwürzung, gefüllt mit Paprika und Zwiebeln, von außen mit Paprikagewürzmischung, mit Garn umrollt.  
**Herkunftsland:** Deutschland

#### Sensorik

**Gewicht:** ca. 2,50 kg  
**Länge:** ca. 40 cm  
**Aussehen:** Schweinenackenstück ohne Knochen umgarnt, 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.:** 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