

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: Kasseler Stielkotelett, geschnitten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1223
Produktbeschreibung: Kasseler Stielkotelett, geräuchert und geschnitten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Kotelett verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen: einzelnes geräuchertes Steilkotelett von Lummer
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rötlich vom Räuchern
Geruch/Geschmack: rauchiges Aroma, leicht würzig

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein

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.: 512 kJ
Kcal/100 g.: 122 kcal
Eiweiß/100 g.: 21 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 3,4 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 0 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürzextrakte Verdickungsmittel E407, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: lose im Kunststoffbeutel mit Etikett / Unter Schutzatmosphäre verpackt in Tiefziehpackung 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