

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 Nacken ohne Knochen mit Füllung

04.02.2016

Aktualisiert am:

Artikelnummer:	1234
Produktbeschreibung:	Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt, geräuchert, gefüllt
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 2,0 kg
Länge:	ca. 40 cm
Aussehen:	Schweinenacken ohne Knochen, geräuchert
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	gold-gelb bis rot / bräunlich
Geruch/Geschmack:	rauchiges Aroma, leicht würzig
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein, Kuhmilch, Laktose
Hinweise für Allergiker:	Kuhmilch Laktose

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 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, Ananas-, Käse-, Kochschinken- Mettfüllung: (Ananas, :[Kochschinken.(Schweinefleisch, Trinkwasser, Kochsalz, Stabilisator E325, Maltodextrin, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Verdickungsmittel E 407, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel E316, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff E250] Käse.((Edamer Käse Farbstoff: Beta Carotin)), Mett (Schweinefleisch Kochsalz, Stabilisator: E325, Gewürze, Hefeextrakt, Konservierungsstoff E250)

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer

Leergewicht der Packung:
Lagertemperatur:

10 g
2 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer