

# 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 gefüllt mit Backpflaume und Dörrobst

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 12341  
Produktbeschreibung: Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt, geräuchert und mit Backpflaume/ Dörrobst gespickt  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: ca. 2,0 kg  
Länge: ca. 30 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

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, Backpflaume, Dörrobst, 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: vacuum verpackt 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