

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: Krustenbraten vom Schwein mit Schwarte, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1313
Produktbeschreibung:	Schweineunterschale wie gewachsen, ohne Knochen mit Schwarte, gepökelt Krustenbraten von der Schweineunterschale
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 4,5 kg
Länge:	ca. 35 cm x 26 cm x 10 cm
Aussehen:	Schweinschinkenstück ohne Knochen mit Schwarte, oval geformt
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell, schweinefleischfarben mit heller Schwarte
Geruch/Geschmack:	leicht würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeweiß:	
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.:	757 kJ
Kcal/100 g.:	180 kcal
Eiweiß/100 g.:	18 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0,6 g
Fett/100 g.:	14 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	8,7 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel E407, Stabilisator: E450 E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
Restlaufzeit: 9 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