

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: Huft und Kluff vom Schwein ohne Schwarte, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1319
Produktbeschreibung:	Huft und Kluff ohne Knochen, ohne Schwarte, gepökelt Schweineschinken aus der Schweineunterschale und Hüfte
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 5,5 kg
Länge:	ca. 35 cm x 35 cm x 12 cm
Aussehen:	Schweinehüfte, -unterschale ohne Knochen, ohne Schwarte, , quaderförmig
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell, schweinefleischfarben
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:	
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.:	798 kJ
Kcal/100 g.:	190 kcal
Eiweiß/100 g.:	21 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0,6 g
Fett/100 g.:	16 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	11 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, 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