

# 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: Schweine-Oberschalenschnitzel paniert, frisch,**

**Aktualisiert am: 10.12.2014**

Artikelnummer: 13261

Produktbeschreibung: Schnitzel aus der Schweineoberschale paniert  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: 80g, 100g, 140g, 160g, 180g, 200g  
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Schnitzel verwendet.  
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.  
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe  
Aussehen: ein plattiertes Schweineschnitzel im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert.  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: helle Panade  
Geruch/Geschmack: spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Hühnerei, Mais, Schwein, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Weizen

Hinweise für Allergiker: Ei, Sellerie, Weizen

#### 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.: 596 kJ

Kcal/100 g.: 142 kcal

Eiweiß/100 g.: 18 g

Kohlenhydrate/100 g.: 1 g

davon Zucker/100 g.: 1 g

Fett/100 g.: 5 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 1,5 g

Ballaststoffe/100 g.: 0 g

Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (82%) mit Flüssigwürzung (8%); Trinkwasser, Kochsalz, Stabilisator: E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma (u.a. Sellerie), Hefeextrakt, Säureregulator: E500, Panade (10%); Semmelbrösel (Weizenmehl), Vollei pasteurisiert, Stärke, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: E412.

Mindesthaltbarkeit: 5 Tage lose / 8 Tage unter Schutzatmosphäre verpackt.

Restlaufzeit: 4 Tage lose / 7 Tage unter Schutzatmosphäre verpackt.

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: lose in E2-Kiste mit Abdeckung / Unter Schutzatmosphäre verpackt in Tiefziehpackung mit Etikett.

Leergewicht der Packung: 16 g.

Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:

Geprüft durch:

Freigegeben durch:

Alexander Klassen

Falko Habermann

H. Saure

QM

Produktionsleiter

Geschäftsführer