

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: Holzfällersteak aus dem Schweinerücken, mariniert, Paprika

Aktualisiert am: 09.12.2014

Artikelnummer: 1411
Produktbeschreibung: Schweinesteak aus dem Schweinelachs mit Schwarte in Paprikamarinade eingelegt
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge: variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen: Schweinelachsschnitzel in Paprikamarinade eingelegt
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rötlich Paprikafarben
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Senf

Hinweise für Allergiker: Senf

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.: 778 kJ
Kcal/100 g.: 185 kcal
Eiweiß/100 g.: 21 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1,2 g
davon Zucker/100 g.: 0,4 g
Fett/100 g.: 12 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,6 g
Ballaststoffe/100 g.: 0,0 g
Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Stabilisator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze (u.a. Senf), Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung: 10 g
Lagertemperatur: 1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer