



Produktspezifikation: Schweineschulter in Streifen

Aktualisiert am: 09.12.2014

Artikelnummer:	1414
Produktbeschreibung:	ca. 5cm lange Fleischstreifen von der langen Schweineschulter zum wolfen
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	variiert nach dicke der Fleischstreifen
Länge:	5 cm
Aussehen:	einzelne Fleischstreifen, leicht mit Fett durchzogen
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein

Hinweise für Allergiker:

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.:	675 kJ
Kcal/100 g.:	161 kcal
Eiweiß/100 g.:	17 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	8,8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,6 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,5 g
Salz/100 g.:	0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäßige Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch.

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