

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: Schweineschulter, dickes Stück, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1417
Produktbeschreibung:	dickes Stück aus der Schweineschulter, schier, gepökelt
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 1,5 kg
Länge:	ca. 20 cm Durchmesser
Aussehen:	dickes Stück aus der Schweineschulter, entfettet, kugelförmig
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell rosa, 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.:	713 kJ
Kcal/100 g.:	170 kcal
Eiweiß/100 g.:	19 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 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