

# 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: Pulled Pork, a.d. dicken Stück, gezupft**

Aktualisiert am: 05.07.2017

Artikelnummer: 14171  
Produktbeschreibung: Gezupfte Schweineschulter, gewürzt und gegart.  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: 1,5kg  
Länge: unterschiedlich  
Aussehen: Gezupfte Schweinefleisch Streifen, durchgegart  
Konsistenz: weiches, gerissenes Fleisch  
Farbe: bräunlich  
Geruch/Geschmack: würzig, rauchig, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Soja, Sesam

Hinweise für Allergiker: Gluten, Soja

#### 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.: 558 kJ  
Kcal/100 g.: 133 kcal  
Eiweiß/100 g.: 17,0 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 3,5 g  
davon Zucker/100 g.: 1,5 g  
Fett/100 g.: 6,0 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,4 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0,0 g  
Salz/100 g.: 2,8g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Flüssigwürzung:(Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, E 500 Maltodextrin, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze ) Karamellzuckersirup (Zucker, Glucosesirup, Wasser) Raucharoma, Tomatenmark, Honig, Glucosesirup, Weinessig, Zucker, Soja, Weizen, Salz, Gewürze (Senf), natürliches Aroma, Knoblauch, Sesam, Palmfett, Zwiebeln, Zitronenschale, Paprika, Schalotten, Kräuter

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage  
Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g.  
Lagertemperatur: 1 - 6° C

Erstellt durch:  
-----  
Alexander Klassen  
-----  
QM

Geprüft durch:  
-----  
Falko Habermann  
-----  
Produktionsleiter

Freigegeben durch:  
-----  
H. Saure  
-----  
Geschäftsführer