

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: Schweinefleischpfanne Toskana

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	14191
Produktbeschreibung: Herkunftsland:	Schweinegulasch, Längsschnitt, gewürzt, Toskana Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Streifendicke:	8mm, 12mm
Streifenlänge:	ca. 40 – 60 mm
Aussehen:	einzelnes Schweinefleischstreifen mariniert in Toskanagewürz mit kleinen Gemüsstücken
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	dunkel bräunlich
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Koriander, Leguminosen u. -erzeugnisse , Sonnenblumenkernenerzeugnisse, Rapserzeugnisse, Sulfite Mais, Alkohol, Schwein, Zimt
Hinweise für Allergiker: Sulfite	Leguminosen u. -erzeugnisse , Sonnenblumenkernenerzeugnisse, Rapserzeugnisse,
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
keine Werte	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	794 kJ
Kcal/100 g.:	189 kcal
Eiweiß/100 g.:	22 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2 g
davon Zucker/100 g.:	0,9 g
Fett/100 g.:	19 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,7 g
Salz/100 g.:	0,9 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Zutaten: Schweinefleisch 72%, Flüssigwürzung 8%: (Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E 325 Stabilisator: E450 E451, Dextrose, Maltodextrin, Würze, Aroma , Hefeextrakt, Säureregulator: E500). Gemüse, Würzsoße 20%: (pflanzliches Öl, Wasser, Gemüsepaprika, Tomatenmark, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Zucchini, Rotwein, Kräuter (u.a. Basilikum), Speisesalz, Knoblauch, Würze, Säuerungsmittel: E330, Verdickungsmittel: E415, Gewürze, Gewürzextrakte.
Mindesthaltbarkeit:	8 Tage
Restlaufzeit:	7 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