

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 Mango-Chili, a.d. Schinken

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 141923
Produktbeschreibung: Schweinegulasch I aus dem Schinken, Längsschnitt, gewürzt, Mango-Chili
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Streifendicke: 8mm, 12mm
Streifenlänge: ca. 40 – 60 mm
Aussehen: einzelnes Schweinefleischstreifen mariniert in Mango-Chili Marinade
Konsistenz: schnittfest
Farbe: feurig rot Orange
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, Schwein, Umbelliferae, Raps, Sonnenblumenöl, Palm

Hinweise laut LMIV für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebeweiß:
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.: 787 kJ
Kcal/100 g.: 187 kcal
Eiweiß/100 g.: 24 g
Kohlenhydrate/100 g.: 2 g
davon Zucker/100 g.: 0,9 g
Fett/100 g.: 19 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,9 g
Ballaststoffe/100 g.: 0,7 g
Salz/100 g.: 0,9 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (82%) mit Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Pflanzliches Öl, Kochsalz, Säureregulator: E325, Dextrose, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500, Würzsoße (10%): Pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Kochsalz, Zucker, Mangostückchen (Mango/Zucker), pflanzliches Öl (Raps), Gemüsepaprika, natürliches Aroma, Gewürz, Chili.

Mindesthaltbarkeit: 8 Tage
Restlaufzeit: 7 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