

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: Schweinegulasch II Längsschnitt aus der Schulter

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer:	1422
Produktbeschreibung: Herkunftsland:	Schweinegulasch aus der dicken Schweineschulter, längst geschnitten Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Streifendicke:	8mm, 12mm
Streifenlänge:	40 – 60mm Pro Verpackungseinheit wird immer die gleiche Größe je Fleischstreifen verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Aussehen:	einzelne Schweinefleischstreifen
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rosa, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeiweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	636 kJ
Kcal/100 g.:	151 kcal
Eiweiß/100 g.:	19,0 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,0 g
davon Zucker/100 g.:	1,0 g
Fett/100 g.:	8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	0 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße 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