

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 III aus der ganzen Schulter

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer:	1423
Produktbeschreibung:	Schweinegulasch aus der Schweineschulter
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Würfelgröße:	12mm, 24mm, 30mm
	Pro Verpackungseinheit wird immer die gleiche Größe je Fleischwürfel verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt
Aussehen:	einzelne Schweinefleischwürfel
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rosa, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeseiweiß:

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.: 739 kJ

Kcal/100 g.: 176 kcal

Eiweiß/100 g.: 22 g

Kohlenhydrate/100 g.: 1 g

davon Zucker/100 g.: 0 g

Fett/100 g.: 14 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,1 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