

# 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: frischer Schweinebauch mariniert, Paprika**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1521
Produktbeschreibung:	frischer Schweinebauch in Scheiben, in Paprikamarinade eingelegt
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	100g, 140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	längliche Schweinebauchscheiben in Paprikamarinade eingelegt
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	rötlich, paprikafarben
Geruch/Geschmack:	würzig, leichte Schärfe
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf

#### 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.:	990 kJ
Kcal/100 g.:	236 kcal
Eiweiß/100 g.:	8,3 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2,1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	21 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	7,6 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,8 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze (u.a. Senf), Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g

Lagertemperatur: 1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer