

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, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1522
Produktbeschreibung:	frischer Schweinebauch, ohne Knochen, mit Schwarte, gepökelt
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 5 kg
Länge:	ca. 60 cm
Aussehen:	frischer Schweinebauch am Stück, ohne Knochen, mit Schwarte
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	schweinefleischfarben mit heller Schwarte
Geruch/Geschmack:	leicht würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebeiweiß:
Fett:
Wasser:
Fleischiweiß:
BEFFE:
F. i. T.:
Fremdwasser:
FE. I. TT. A.:
BE. I. FE.:
BEFFE I. FE.:
Fett: FE:

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	979 kJ
Kcal/100 g.:	223 kcal
Eiweiß/100 g.:	7,8 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,8 g
davon Zucker/100 g.:	0,7 g
Fett/100 g.:	20 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	7,1 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,8 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel E407, Stabilisator: E450 E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
Restlaufzeit: 9 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