

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: Schweinefleischspieße, gewürzt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1524
Produktbeschreibung:	Holzspieß mit Schweinefleischwürfel, Paprika (rot, grün), Silberzwiebeln und geräuchertem Bauchspeck in dünnen Scheiben (Bacon) gesteckt.
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	160g
Länge:	18cm
Aussehen:	leicht rötlich gewürfelte Fleischstücke (30mm), Paprikastücke (24mm) Silberzwiebeln (20mm) und geräucherter Bauchspeck in dünnen Scheiben abwechselnd auf Holzspieß gesteckt.
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	spezifisch je nach Produkt
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Senfkörner, Hefe
Hinweise für Allergiker:	Senfkörner

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.: 1178 kJ

Kcal/100 g.: 280 kcal

Eiweiß/100 g.: 17 g

Kohlenhydrate/100 g.: 0,8 g

davon Zucker/100 g.: < 0,5 g

Fett/100 g.: 25 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 13 g

Ballaststoffe/100 g.: 0,8 g

Salz/100 g.: 1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Zutaten: Schweinefleisch 70 % (Flüssigwürzung 10 %: Trinkwasser, Speiseöl, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze (u.a. Senf), Stabilisator: E450 E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500, Paprika, Zwiebeln, geräucherter Bauchspeck: (Schweinebauch, Kochsalz, Stabilisator: E325, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch). Holzspieß. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 4 Tage lose Ware / 7 Tage verpackte Ware

Restlaufzeit: 3 Tage lose Ware / 6 Tage verpackte Ware

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: lose in E2 Kiste mit Abdeckung / Tiefziehpackung unter Schutzatmosphäre verpackt.

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer

Leergewicht der Packung:

24 g

Lagertemperatur:

1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer