

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, ohne Schwarte, ohne Knochen

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer: 1312
Produktbeschreibung: frischer Schweinebauch, ohne Knochen, ohne Schwarte
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 4,50 kg
Länge: ca. 60 cm
Aussehen: frischer Schweinebauch am Stück, ohne Knochen, ohne Schwarte
Konsistenz: schnittfest
Farbe: hell, schweinefleischfarben mit heller Schwarte
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:
Bindegewebeiseiweiß:
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.: 912 kJ
Kcal/100 g.: 217 kcal
Eiweiß/100 g.: 8,1 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 21 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 7,5 g
Ballaststoffe/100 g.: 0,5 g
Salz/100 g.: 0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß 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: 1 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer