

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: Schweinemett, gewürzt im Atmospack

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1611
Produktbeschreibung:	mageres Hackfleisch, langes Stück von der Schweineschulter, gewolft, gewürzt unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Schnittgröße:	3mm
Aussehen:	mittelgrob gewolftes, gewürztes, rohes Schweinefleisch
Konsistenz:	Muskelfleisch von mittelroter Farbe
Farbe:	rot, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Schwein, Sulfit
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeiweiß:	
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.:	813 kJ
Kcal/100 g.:	194 kcal
Eiweiß/100 g.:	22 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,5 g
davon Zucker/100 g.:	0,5 g
Fett/100 g.:	9,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,6 g
Ballaststoffe/100 g.:	1 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch 98%, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze, Hefeextrakt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 4 Tage
Restlaufzeit: 3Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett
Leergewicht der Packung: 10 g
Lagertemperatur: 0 - +2° C

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
----- Alexander Klassen -----	----- Falko Habermann -----	----- H. Saure -----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer