

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, gefroren im Atmospack

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	16113
Produktbeschreibung:	mageres Hackfleisch, langes Stück von der Schweineschulter, gewolft, gewürzt, tiefgefroren unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht/VE:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Schnittgröße:	3mm
Aussehen:	mittelgrob gewolftes, gewürztes, gefrorenes, rohes Schweinefleisch
Konsistenz:	Muskelfleisch von mittelroter Farbe, tiefgefroren
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:	
Bindeweisseiweiß:	
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 gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch 98%, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze, Hefeextrakt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Mindesthaltbarkeit:	180 Tage
Restlaufzeit:	179 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	Tiefziehpackung unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	- 18° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer