

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: Gehacktes vom Schwein/Rind

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer:	1612
Produktbeschreibung:	Hackfleisch von der Schweineschulter und Rinderzungenstück, gewolft
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Schnittgröße:	3mm
Aussehen:	mittelgrob gewolftes rohes Schweine- und Rindfleisch, gleichmäßig durchmischt
Konsistenz:	Muskelfleisch von mittelroter Farbe
Farbe:	rot, fleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Rind, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeiweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	641 kJ
Kcal/100 g.:	152 kcal
Eiweiß/100 g.:	19,3 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,0 g
davon Zucker/100 g.:	1,0 g
Fett/100 g.:	8,0 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	< 0,5 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäß Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch, Rindfleisch.
Mindesthaltbarkeit:	4 Tage
Restlaufzeit:	3Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	0 - +2° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer