

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: frische Bratwurst

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer: 1615
Produktbeschreibung: Hackfleisch vom Schwein, gewolft, gewürzt in Naturdarm gefüllt
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 50g, 80g, 100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Wurst verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Kaliber: 28 - 30mm
Aussehen: mittelgrob gewolftes Schweinefleischbrät im Naturdarm
Konsistenz: Anschnitt: mittelgrobes Brät
Farbe: hellrot, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Hefe, Mais, Koriander, Kümmel

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

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.: 669 kJ
Kcal/100 g.: 158 kcal
Eiweiß/100 g.: 16,4 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1,7 g
davon Zucker/100 g.: 1,3 g
Fett/100 g.: 9,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,8 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,3 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander, Kümmel), Trockenglukosesirup, Dextrose, Stabilisator: E450 III, Hefeextrakt, Schweinedarm. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 4 Tage
Restlaufzeit: 3 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett
Leergewicht der Packung: 24g
Lagertemperatur: 0 - +2° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer