

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: Hausmacher Bratwurst, abgebrüht

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer:	1616
Produktbeschreibung:	Hackfleisch vom Schwein, gewolft, gewürzt in Naturdarm gefüllt, abgebrüht
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
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, abgebrüht
Konsistenz:	Anschnitt: mittelgrobes Brät, abgebrüht
Farbe:	graulich, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein, Koriander, Kümmel
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.:	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), Trockenglucosesirup, Dextrose, Stabilisator: E450 III, Hefeextrakt, Schweinedarm.

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage

Restlaufzeit: 13 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt, mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10g

Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer