

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 Bratwurstschnecke

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 1619
Produktbeschreibung: Hackfleisch vom Schwein, gewolft, gewürzt in Naturdarm (Schafssaitling) gefüllt, zusammengesteckt mit einem Holzspieß
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 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: 22/24mm
Aussehen: mittelgrob gewolftes Schweinefleischbrät im Saitling
Konsistenz: Anschnitt: mittelgrobes Brät
Farbe: hellrot, 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:

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.: 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 (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander, Kümmel) Trockenglukosesirup, Dextrose, Stabilisator: E450 III, Hefeextrakt, Naturdarm (Schafssaitling) Holzspieß 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