

# 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: Grill-Frikadellen nach Westernart, handgebraten

Aktualisiert am: 25.08.2017

Artikelnummer: 16225

Produktbeschreibung: Grill-Frikadellen nach Westernart, handgebraten  
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik  
Gewicht: ca. 110g  
Größe: Durchmesser und Dicke nach Gewicht variierend  
Aussehen: leicht ovales, plattiertes Frikadellenpatty, gebraten  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: braunfarben  
Geruch/Geschmack: würzig, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Hühnerei, Schwein, Senf, Weizen, Roggen

Hinweise für Allergiker: Ei, Senf, Roggen, Weizen (Gluten)

#### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeiweiß:

Fett:

Wasser:

Fleischiweiß:

BEFFE:

F. i. T.:

Fremdwasser:

FE. I. TT. A.:

BE. I. FE.:

BEFFE I. FE.:

Fett: FE:

#### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 652 kJ  
Kcal/100 g.: 155 kcal  
Eiweiß/100 g.: 21 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 5,0 g  
davon Zucker/100 g.: <0,5 g  
Fett/100 g.: 6,0 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,0 g  
Ballaststoffe/100 g.: <0,5 g  
Salz/100 g.: 1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Hacksteak: Schweinefleisch (80%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Zucker, Malzmehl), Trinkwasser, Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Säureregulator E325 E331, Stabilisator: E450, Gewürze u.a. Senfsaat, Trockenglukosesirup, Trockenzwiebeln, Senf, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, Aroma. Marinade: 10% Tomatenmark, Honig, Glukosesirup, Branntwein-/Weinessig, Zucker, Sojasauce, Gewürze (u.a. Senfmehl), Trinkwasser, Säuerungsmittel E330, Verdickungsmittel E415, Konservierungsstoff E250, Aroma, Sonnenblumenöl. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg  
Verpackungsart: Tiefziehpackung unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g  
Lagertemperatur: 2 - 7° C

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer