

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: Mini-Frikadellen, Schwein, handgebraten

Aktualisiert am: 18.01.2017

Artikelnummer: 1623

Produktbeschreibung: Mini-Schweinefrikadelle, handgebraten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 25 g
Größe: ca. 45mm Durchmesser, ca. 25mm Dicke
Aussehen: leicht ovale, plattierte Frikadelle, hell gebraten
Konsistenz: schnittfest
Farbe: hell- bis mittelbraunfarben
Geruch/Geschmack: leichtes, würziges Brataroma, spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Hühnerei, Koriander, Mais, Schwein, Senf, Weizen, Roggen, Hülsenfrucht

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.: 1061 kJ
Kcal/100 g.: 252 kcal
Eiweiß/100 g.: 11,6 g
Kohlenhydrate/100 g.: 9,4 g
davon Zucker/100 g.: 2,7 g
Fett/100 g.: 18,8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 7,4 g
Ballaststoffe/100 g.: 0,8 g
Salz/100 g.: 2,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (70%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Kochsalz, Traubenzucker, Malzmehl), Trinkwasser, Frischzwiebel, Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Säureregulator: E325 E331, Gewürze (u.a. Koriander), Trockenglukosesirup, Senf, Stabilisator: E450, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, 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:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer