

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: 01.06.2015

Artikelnummer: 16251

Produktbeschreibung: Schweinefrikadelle, flach, handgebraten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: ca. 60g - 80g
Größe: ca. 80mm Durchmesser
Aussehen: runde, 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

Hinweise für Allergiker: Ei, Senf, 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 g
davon Zucker/100 g.: 0,2 g
Fett/100 g.: 5,98 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2,01 g
Ballaststoffe/100 g.: 0,45 g
Salz/100 g.: 1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (70%), Semmelbrösel (enthält Weizenmehl), Trinkwasser, Frischzwiebel, Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Stabilisator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Trockenglukosesirup, Senf, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, Säureregulator: E331, Aroma, pflanzliches Öl

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