

# 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: Bacon Cheeseburger

Aktualisiert am: 05.07.2017

Artikelnummer:	16253
Produktbeschreibung:	Fertiger Burger mit einer Scheibe Käse und einem Burgerpattie
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 230g
Größe:	ca. 125mm Durchmesser
Aussehen:	Rundes, helles Brötchen belegt mit Käse und einem Burgerpattie
Konsistenz:	schnitffest
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), Soja, Milch, Sesam

### 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.:	1260 kJ
Kcal/100 g.:	302 kcal
Eiweiß/100 g.:	11,8 g
Kohlenhydrate/100 g.:	24,4 g
davon Zucker/100 g.:	3,4 g
Fett/100 g.:	16,8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	7,1 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	1,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Frikadelle (53%): Schweinefleisch (35%), Rindfleisch (35%), Semmelbrösel (**Weizen**), Trinkwasser, Frischzwiebel, **Vollei** pasteurisiert, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. **Koriander**), Trockenglukosesirup, **Senf**, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, Säureregulator: E331, Aroma, geräucherter Bauchspeck (Schweinefleisch (98%), Kochsalz, Säureregulator: E 325, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte), Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch, Sonnenblumenöl, **Brötchen (37%)**: Weizenmehl, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Sesam (2,5%)**, Speisesalz, Weizenkleber, **Emmentaler Käse (10%)**, 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 - 4° C

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