

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: Jägertopf im Beutel

Aktualisiert am: 12.01.2017

Artikelnummer:	16291
Produktbeschreibung:	Mini-Frikadellchen in Soße mit Champignons
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 3,2 kg
Inhalt / Fleischeinwaage:	ca. 3,2 kg / ca. 1,3 kg
Größe:	ca. 45mm Durchmesser, ca. 25mm Dicke / 50 Frikadellen pro Beutel
Aussehen:	leicht ovale, plattierte Frikadelle, hell gebraten in roter Soße
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	rötlich
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Sellerie, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf, Sellerie, Roggen, Weizen (Gluten), Ei

Chemisch-analytische Werte

keine aktuellen Werte

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	535 kJ
Kcal/100 g.:	127 kcal
Eiweiß/100 g.:	5,5 g
Kohlenhydrate/100 g.:	8,0 g
davon Zucker/100 g.:	3,8 g
Fett/100 g.:	8,2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,2 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,8 g
Salz/100 g.:	2,4 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (40%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Traubenzucker, Malzmehl), Trinkwasser, Frischzwiebel, Vollei pasteurisiert, Kochsalz.
Soße: Trinkwasser, Gewürze (u.a. Sellerie), Würze, modifizierte Stärke, Dextrose, Zucker, Salz, Aroma, karamellierter Zucker, Senf (Senfsaat, Branntweinessig, Trinkwasser, Salz), Sonnenblumenöl, Zwiebelwürfel, Trennmittel E460, Tomatenpaprika (Tomatenpaprika, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Stabilisator: E509) Champignons (Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E330)

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Restlaufzeit: 59 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum mit Etikett
Lagertemperatur: 2 - 6°C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer