

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: Hintereisbein vom Schwein, geschält
09.12.2014

Aktualisiert am:

Artikelnummer:	1801
Produktbeschreibung:	Schweine-Hintereisbein ohne Schwarte
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 750g
Länge:	ca. 15 cm
Aussehen:	Hintereisbein (Haxe) vom Schwein ohne Schwarte, mit leichter Fettschicht
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	hellrosa, schweinefleischfarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeiseiweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischeiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	912 kJ
Kcal/100 g.:	217 kcal
Eiweiß/100 g.:	20 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	14 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,5 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	0 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch
Mindesthaltbarkeit:	10 Tage
Restlaufzeit:	9 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer