

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 mit Schwarte, gepökelt

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	1802
Produktbeschreibung:	Schweine-Hintereisbein mit Schwarte, gepökelt
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 800g
Länge:	ca. 15 cm
Aussehen:	Hintereisbein (Haxe) mit Schwarte vom Schwein, gepökelt
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	hellrosa, schweinefleischfarben, helle Schwarte
Geruch/Geschmack:	leicht würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegeweiseiweiß:

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.:	1127 kJ
Kcal/100 g.:	268 kcal
Eiweiß/100 g.:	22 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2,8 g
davon Zucker/100 g.:	0,5 g
Fett/100 g.:	16 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	4,3 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,5 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte Verdickungsmittel E407, Stabilisator: E450 E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250.

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