

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: Schweineleber, geschnitten

Aktualisiert am: 09.12.2014

Artikelnummer:	1916
Produktbeschreibung:	Schweineleber, geschnitten in Scheiben
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	80g, 100g, 120g, 140g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Leberscheibe verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variierend nach Gewichtsvorgabe
Aussehen:	einzelne Leberscheiben
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	dunkelrot
Geruch/Geschmack:	spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeweiß:	
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.:	560 kJ
Kcal/100 g.:	133 kcal
Eiweiß/100 g.:	21 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2,5 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	3,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	0 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	0 g

Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweineleber
Mindesthaltbarkeit:	5 Tage
Restlaufzeit:	4 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	0 - +2° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer