

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: Rinderrouladen im Beutel gegart

Aktualisiert am: 04.01.2017

Artikelnummer:	23292
Produktbeschreibung:	Rinderroulade gefüllt in Soße
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	ca. 100g pro Roulade / 15 Rouladen pro Beutel ca. 1,50 kg Soße
Aussehen:	gerollte Roulade
Konsistenz:	Roulade schnittfest/ Soße Halbflüssig
Farbe:	braun
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Rind, Schwein, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf

Chemisch-analytische Werte keine aktuellen Werte

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	268 kJ
Kcal/100 g.:	64 kcal
Eiweiß/100 g.:	5,3 g
Kohlenhydrate/100 g.:	5,8 g
davon Zucker/100 g.:	3,7 g
Fett/100 g.:	2,1 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	0,8 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,4 g
Salz/100 g.:	1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: geschmorte Rinderroulade 45%: Rindfleisch(80%), geräucherter Bauchspeck (Schweinefleisch, Kochsalz, Säureregulator: E325, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch), pflanzliches Öl, Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz, natürliche, Gewürze-Kräuter-Aromen, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat), Senf(Senfsaat, Branntweinessig, Trinkwasser, Salz), Zwiebeln, Salz, Gewürze, Soße: Trinkwasser, Gewürze, modifizierte Stärke, Dextrose, Zucker, Salz, Aroma, karamellierter Zucker.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage bei 2 - 6°C
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