

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: falsches Filet als Sauerbraten

Aktualisiert am: 12.01.2015

Artikelnummer:	2331
Produktbeschreibung:	falsches Filet eingelegt im gewürzten Essigsud
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/Abtropfgewicht pro VE:	ca. 5kg, ca. 10kg Das Gesamtgewicht pro Verpackungseinheit variiert, je nachdem wieviel Sud verwendet wird. Es wird das Nettofleischgewicht (Abtropfgewicht) auf dem Etikett aufgeführt.
Länge:	variiert je nach Größe und Beschaffenheit
Aussehen:	hell grau mariniertes Rindfleisch aus der Rinderrolle / Semerrolle
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	graulich
Geruch/Geschmack:	säuerlich würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Koriander, Rind, Umbelliferae, Zimt
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeiseiweiß:

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.:	516 kJ
Kcal/100 g.:	123 kcal
Eiweiß/100 g.:	20 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	4 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	1,3 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	1,3 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch(98%), Trinkwasser, Speisesalz, Saccharose, Säuerungsmittel: Essigsäure, Gewürze (u.a. Koriander), Kräuter (Petersilie), Zitronenschalen, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Zimt, Gewürzextrakte.

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage

Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Folie mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g.

Lagertemperatur: 4 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer