

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: Rindersteakhüfte, argent. Ware, geschnitten, mariniert

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer:	2343
Produktbeschreibung: Herkunftsland:	Rindersteakhüfte, argentinische Ware, geschnitten, in Bärlauchmarinade eingelegt Argentinien
<u>Sensorik</u> Gewicht:	100g, 140g, 160g, 180g, 200g, 220g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	Rinderhüftsteak in Bärlauch-Marinade eingelegt
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	dunkelrot bis dunkelbräunliches Rinderhüftsteak in Würzmarinade
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Rind, Senf, Weizen
Hinweise für Allergiker:	Senf, Weizen
<u>Chemisch-analytische Werte</u> pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeisweiß:	
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.:	476 kJ
Kcal/100 g.:	113 kcal
Eiweiß/100 g.:	19 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,1 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	3,4 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	< 0,5 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Rindfleisch (97%), Speiseöl, Gewürze (u.a. Senf), Paprikaextrakt, Trinkwasser, Salz, Würze, getrockneter Glukosesirup, Aroma, Hefeextrakt, Emulgator E410, E412.
Mindesthaltbarkeit:	14 Tage
Restlaufzeit:	13 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	1 - 4° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer