

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: Rinder-Burger, rein Rindfleisch, gefroren

Aktualisiert am: 14.11.2016

Artikelnummer: 2614

Produktbeschreibung: Rinder-Burger, tiefgefroren
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 100g, 120g, 140g, 160g, 180g
Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Burger verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Größe: Durchmesser nach Gewicht variierend (ca. 8 – 12cm)
Aussehen: kreisrunde, plattierte, etwa 1cm dicke Rindfleischpads
Konsistenz: plattiertes Rinderhacksteak, tiefgefroren
Farbe: grau-bräunlich
Geruch/Geschmack: spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Mais, Rind, Senf

Hinweise für Allergiker: Senf

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebsweiß:
Fett:
Wasser:
Fleischiweiß:
BEFFE:
F. i. T.:
Fremdwasser:
FE. I. TT. A.:
BE. I. FE.:
BEFFE I. FE.:
Fett: FE:

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 622 kJ
Kcal/100 g.: 148 kcal
Eiweiß/100 g.: 22 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0,5 g
davon Zucker/100 g.: 0,5 g
Fett/100 g.: 6,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 1,9 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 1,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch (98%), Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze, Trockenglukosesirup, Senf

Mindesthaltbarkeit: 360 Tage

Restlaufzeit: 358 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: im Kunststoffbeutel, mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g

Lagertemperatur: - 18° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer