

# 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, gefroren

Aktualisiert am: 14.11.2016

Artikelnummer:	26142
Produktbeschreibung:	Rinder-Burger, tiefgefroren
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
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:	Hefe, Hühnerei, Koriander, Mais, Rind, Senf, Weizen, Roggen, Hülsenfrucht
Hinweise für Allergiker:	Ei, Senf, Roggen, Weizen (Gluten)

### 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.: 775 kJ

Kcal/100 g.: 185 kcal

Eiweiß/100 g.: 19 g

Kohlenhydrate/100 g.: 0,2 g

davon Zucker/100 g.: 0,1 g

Fett/100 g.: 12 g

davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,1 g

Ballaststoffe/100 g.: 0 g

Salz/100 g.: 1,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch (80%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Zucker, Malzmehl), Trinkwasser, Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze, Trockenglukosesirup, Trockenzwiebeln, Senf, Hefeextrakt, Aroma.

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