

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: Kalbsgulasch aus der Hüfte, Längsschnitt

Aktualisiert am: 10.12.2014

Artikelnummer: 2819
Produktbeschreibung: Kalbsgulasch aus der Hüfte, längst geschnitten
Herkunftsland: Niederlande

Sensorik

Gewicht: 1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Streifendicke: 8mm, 12mm
Streifenlänge: 40 – 60mm
Pro Verpackungseinheit wird immer die gleiche Größe je Streifen verwendet.
Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
einzelnes Kalbfleischstreifen, mager
Aussehen: schnittfest
Konsistenz:
Farbe: hellrosa kalbfleischfarben
Geruch/Geschmack: spezifisch einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Rind

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebeisweiß:
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.: 398 kJ
Kcal/100 g.: 95 kcal
Eiweiß/100 g.: 6,8 g
Kohlenhydrate/100 g.: 2 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 6,9 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 1,2 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Kalbfleisch

Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
Restlaufzeit: 9 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung: 10 g.
Lagertemperatur: 2 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer