

# 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: Ahle Willinger Landwurst

Aktualisiert am: 02.03.2017

Artikelnummer: 3004  
Produktbeschreibung: Ahle Willinger Landwurst, 55 Kaliber. Erhältlich als ganze oder halbe Stücke.  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: 1/1 ca. 600g, 1/2 ca. 300g  
Länge: 1/1 ca. 30 cm, 1/2 ca. 15 cm  
Aussehen: künstliche Hülle, geräuchert  
Konsistenz: grob gewolfes Rohwurstbrät  
Farbe: dunkelrötlich/weiß  
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Hefe, Mais, Schwein, Senfkörner

Hinweise für Allergiker: enthält Senfkörner

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß: 23,5 %  
Bindegewebeisweiß: 11,5 %  
Fett: 38,3 %  
Wasser: 30,8 %  
Fleischeiweiß: 23,5 %  
BEFFE: 20,8 %  
F. i. T.: 72,0 %  
Fremdwasser: 0,0 %  
FE. I. TT. A.:  
BE. I. FE.:  
BEFFE I. FE.: 88,5 %  
Fett: FE: 1,6 %

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 1427 kJ  
Kcal/100 g.: 340 kcal  
Eiweiß/100 g.: 28 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: < 0,5 g  
Fett/100 g.: 25 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 11 g  
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g  
Salz/100 g.: 2,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (u.a. Senfkörner), Dextrose, Würze u.a. Mais), Hefeextrakt, Aroma, Rum, Starterkulturen, Antioxidationsmittel: E 300, Konservierungsstoff: E 250, Kunst Darm nicht zum Verzehr geeignet. Buchenholzrauch. Natürlicher Gewichtsverlust durch Abtrocknung der Wurst. 100 g Salami werden aus 140 g Schweinefleisch hergestellt.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage  
Restlaufzeit: 59 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g  
Lagertemperatur: 4 - 15° C

Erstellt durch:  
-----  
Alexander Klassen  
-----  
QM

Geprüft durch:  
-----  
Falko Habermann  
-----  
Produktionsleiter

Freigegeben durch:  
-----  
H. Saure  
-----  
Geschäftsführer