

# 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: Gebirgssalami vom Uplandsteig

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3006
Produktbeschreibung:	Gebirgssalami, Kaliber 70/55
Herkunftsland:	Deutschland
<b>Sensorik</b>	
Gewicht:	ca. 1,2 kg
Länge:	ca. 30 cm
Aussehen:	künstliche Hülle, geräuchert
Konsistenz:	grob gewolftes Rohwurstbrät
Farbe:	dunkelrötlich/weiß
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Hefe, Umbelliferae, Mais, Schwein
Hinweise für Allergiker:	Kümmel

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegewebeiweiß:	%
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.:	1968 kJ
Kcal/100 g.:	469 kcal
Eiweiß/100 g.:	30 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	38 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	12 g
Ballaststoffe/100 g.:	1,5 g
Salz/100 g.:	2,3 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze (u.a. Kümmel), Gewürzextrakte, Dextrose, Würze ( u.a. Mais)Hefeextrakt, Aroma, Rum, Starterkulturen, Antioxidationsmittel E300, Konservierungsstoff E250, Buchenholzrauch. Kunst Darm nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von Senfkörnern enthalten. 100 g dieser 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:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
----- Alexander Klassen -----	----- Falko Habermann -----	----- H. Saure -----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer