

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: 3007

Produktbeschreibung: Gebirgssalami, Kaliber 55/40
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: ca. 0,35 kg
Länge: ca. 15 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: %
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.: 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, Schweinedarm, Buchenholzrauch. Natürlicher Gewichtsverlust durch Abtrocknung der Wurst. 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: ----- Alexander Klassen ----- QM	Geprüft durch: ----- Falko Habermann ----- Produktionsleiter	Freigegeben durch: ----- H. Saure ----- Geschäftsführer
--	--	---