

# 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: Cervelatwurst im Leinendarm, 80er Kaliber**

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer: 3010  
Produktbeschreibung: Salami, 80er Kaliber.  
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik  
Gewicht: ca. 1400 g.  
Länge: ca. 40 cm  
Aussehen: künstliche Hülle, geräuchert  
Konsistenz: mittelfeines Rohwurstbrät  
Farbe: dunkelrötlich/weiß  
Geruch/Geschmack: herzhaft, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Rind, Mais, Hefe

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

#### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß: %  
Bindegewebeweiß: %  
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.: 912 kJ  
Kcal/100 g.: 217 kcal  
Eiweiß/100 g.: 32 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 0,6 g  
davon Zucker/100 g.: 0,6 g  
Fett/100 g.: 10 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 3,6 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0,5 g  
Salz/100 g.: 2,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

Zutatenliste: Schweinefleisch, Rindfleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Würze, Hefeextrakt, Aroma, Starterkulturen, Antioxidationsmittel E316, Farbstoff E120, Konservierungsstoff E250, Buchenholzrauch. Kunstdarm nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von Senfkörnern enthalten. 100 g dieser Salami werden aus 120 g Schweinefleisch und 20 g Rindfleisch 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