

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: Rinder-Salami 1A, rein Rind

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3013
Produktbeschreibung:	mittelfeine Rinder-Salami 1A, 80 Kaliber.
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik:</u>	
Gewicht:	ca. 2000 g
Länge:	60 cm
Aussehen:	schnittfest, festelastische Konsistenz, umgerötet, homogen, mittelfein gekörnt
Konsistenz:	schnittfest, festelastisch
Farbe:	dunkelrötlich/hell gelblich
Geruch/Geschmack:	arttypisch, mild-würzig, leicht rauchig, frisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Senf, Rind
Hinweise für Allergiker:	Senfsamen/Senferzeugnisse

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.:	929 kJ
Kcal/100 g.:	223 kcal
Eiweiß/100 g.:	21 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	15 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	7 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,5 g
Salz/100 g.:	1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch, Speisesalz, Gewürze mit Senfsaat, Glukosesirup, Traubenzucker, Zucker (Saccharose), Konservierungsstoff: Natriumnitrit und Kaliumsorbat, Antioxedationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat, Buchenholzrauch. Kunst Darm nicht zum Verzehr geeignet. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Für 100g Salami werden 110g Rindfleisch verwendet.

Mindesthaltbarkeit:	30 Tage
Restlaufzeit:	29 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