

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: Käse-Salami 1A, mit Truthahnfleisch

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer: 3014

Produktbeschreibung: mittelfeine Salami 1A umhüllt mit würzigem Käse, 80 Kaliber.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik:

Gewicht: ca. 1800 g
Länge: 60 cm
Aussehen: mittelfeines Anschnittbild, ummantelt mit Käse
Konsistenz: schnittfest, festelastische Konsistenz, umgerötet, homogen, mittelfein gekörnt
Farbe: dunkelrötlich/hell gelblich
Geruch/Geschmack: arttypisch, mild-würzig, leicht rauchig, frisch, mit feiner Käsenote

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Milch, Senf, Huhn/Geflügel, Schwein, Rind

Hinweise für Allergiker: Milcherzeugnisse (Milcheiweiss), Senfsamen/Senferzeugnisse

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegeweiseiweiß: %
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.: 1450kJ
Kcal/100 g.: 350 kcal
Eiweiß/100 g.: 19 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 1 g
Fett/100 g.: 30 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 14 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch 74%, Truthahnfleisch 20%, Speisesalz, Gewürze mit Senfsaat, Glukosesirup, Traubenzucker, Zucker (Saccharose), Farbstoff: Karmin, Konservierungsstoff: Natriumnitrit und Kalium-sorbat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat, Buchenholzrauch. Ummantelung: 4% laktosefreier Käse, Rindergelatine, Milcheiweiss. Darmkappe vor dem Verzehr entfernen. Für 100 g Salami werden 85 g Schweinefleisch und 25 g Truthahnfleisch verwendet. Gewichtsverlust durch Abtrocknung der Wurst.

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