

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: Pfeffersalami IA

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3015
Produktbeschreibung:	Pfeffersalami 1A, 80 Kaliber.
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik:</u>	
Gewicht:	ca. 1500 g
Länge:	40 cm
Aussehen:	mittelfeines Anschnittbild, ummantelt mit Pfeffer
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	dunkelrötlich
Geruch/Geschmack:	herzhaft, rauchig, feine Pfeffernote
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Rind, Hefe, Mais
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

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.:	1450 kJ
Kcal/100 g.:	345 kcal
Eiweiß/100 g.:	16 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	28 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	9,6 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

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

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Restlaufzeit: 29 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