

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: Mettwurst, luftgetrocknet, im Ring

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3023
Produktbeschreibung:	Mettwurst, luftgetrocknet, im Ring, Kaliber: 40
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	250g
Länge:	ovaler Ring ca. 15 cm
Aussehen:	mittelgrobes Anschnittbild
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	dunkelrötlich/weiß
Geruch/Geschmack:	herzhaft, spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Schwein, Senfkörner
Hinweise für Allergiker:	Senfkörner

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	23,5 %
Bindegewebeiweiß:	11,5 %
Fett:	38,3 %
Wasser:	30,8 %
Fleischiweiß:	23,5 %
BEFFE:	20,8 %
F. i. T.:	72,0 %
Fremdwasser:	0,0 %
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	88,5 %
Fett: FE:	1,6 %

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	1427 kJ
Kcal/100 g.:	340 kcal
Eiweiß/100 g.:	28 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	< 0,5 g
Fett/100 g.:	25 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	11 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	2,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Senfkörner, Würze (u.a. Mais), Hefeextrakt, Aroma, Rum, Starterkulturen, Antioxidationsmittel: E 300, Konservierungsstoff: E 250, Schweinedarm.
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