

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: Landsalami, Bauernsalami

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3044
Produktbeschreibung:	Salami, 80er Kaliber im weißen Kunstdarm
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 1,4 kg
Länge:	ca. 30 cm
Aussehen:	Salami in weißer Kunststoffhülle
Konsistenz:	mittelfeines Rohwurstbrät
Farbe:	dunkelrötlich/weiß
Geruch/Geschmack:	herzhaft, spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Rind, Schwein, Mais
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

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.:	1280 kJ
Kcal/100 g.:	305 kcal
Eiweiß/100 g.:	19 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	25 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	12 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

Zutatenliste: Schweine- und 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 der Salami werden aus 120 g Schweinefleisch und 20 g Rindfleisch hergestellt.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Restlaufzeit: 59 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Vakuum verpackt 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