

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: Salami geschnitten, Kaliber 90 oder 60

Aktualisiert am: 11.08.2016

Artikelnummer: 30441

Produktbeschreibung: Salami in Scheiben geschnitten und in Schale begast
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: ca. 500 g.
Länge:
Aussehen: Scheiben im Fächerschnitt in Kunststoffschale
Konsistenz: mittelfeines Rohwurstbrät
Farbe: dunkelrötlich/weiß
Geruch/Geschmack: herzhaft, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Senf

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/FE.: %
Fett: FE: %

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 1416 kJ
Kcal/100 g.: 337 kcal
Eiweiß/100 g.: 17 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g
davon Zucker/100 g.: 1 g
Fett/100 g.: 30 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 15 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 1,7 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

Zutatenliste: Schweinefleisch (115 g), Speisesalz, Gewürze mit Senfsaat, Traubenzucker, Glucosesirup, Zucker (Saccharose), Farbstoff: Karmin, Konservierungsstoff (Natriumnitrit, Kaliumsorbat), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat), Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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