

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: Peperoniwurst, scharf auf Salamibasis, geschnitten

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer: 30451
Produktbeschreibung: Peperoniwurst, scharf auf Salamibasis, 40er Kaliber, geschnitten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 500 g. in Schale
Aussehen: geräuchert
Konsistenz: mittelfeines Rohwurstbrät
Farbe: paprikarötlich/weiß
Geruch/Geschmack: scharf, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Rind, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeweiß: %
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.: 1250 kJ
Kcal/100 g.: 297 kcal
Eiweiß/100 g.: 15,0 g
Kohlenhydrate/100 g.: 2,1 g
davon Zucker/100 g.: 1,8 g
Fett/100 g.: 25,9 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 10,4 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 3,0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

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