

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: Streichmettwurst, fein, Rügenwalder Art, 43er Kaliber

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer: 3055
Produktbeschreibung: Streichmettwurst, fein, Rügenwalder Art, 43er Kaliber
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 400 g
Länge: ca. 30 cm
Aussehen: künstliche Hülle, geräuchert
Konsistenz: streichfähig
Farbe: hellrötlich
Geruch/Geschmack: herzhaft, rauchig, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Schwein

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.: 1435 kJ
Kcal/100 g.: 341 kcal
Eiweiß/100 g.: 13,1 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1,6 g
davon Zucker/100 g.: 1,3 g
Fett/100 g.: 40,0 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 12,8 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warenwert

Zutatenliste: Schweinefleisch/Schweinespeck (97%), Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Säureregulator: E575, Dextrose Hefeextrakt, Starterkulturen, Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Trennmittel: E551, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch, Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Restlaufzeit: 20 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt, mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g
Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer