

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: Pfefferbeißer, Minisalami

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	3065
Produktbeschreibung:	Pfefferbeißer, Minisalami
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht/VE:	ca. 40 g, 4 Stück pro Packung
Länge:	ca. 25 cm, Kaliber 12
Aussehen:	Naturdarm, geräuchert
Konsistenz:	mittelfgrobes Rohwurstbrät
Farbe:	dunkelrötlich/weiß
Geruch/Geschmack:	herzhaft, spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Lamm / Schaf, Rind, Schwein, Umbelliferae
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegewebsprotein:	%
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.:	1436 kJ
Kcal/100 g.:	342 kcal
Eiweiß/100 g.:	17 g
Kohlenhydrate/100 g.:	0 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	35 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	13 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warenwert

Zutatenliste: Schweine- und Rindfleisch, Speck, Kochsalz, Gewürze, Glucosesirup Dextrose, Hefeextrakt, Starterkulturen, Antioxidationsmittel: E300, E301, Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Naturdarm (Schafssaitling), Buchenholzrauch. Kann Spuren von Senfsaat enthalten. 100 g Pfefferbeißer 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:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
----- Alexander Klassen -----	----- Falko Habermann -----	----- H. Saure -----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer