

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: Gebirgsschinken vom Uplandsteig

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer:	4037
Produktbeschreibung:	Gebirgsschinken vom Uplandsteig, geräuchert
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 1,2 kg
Größe:	ca. 14 cm x 14 cm x 7 cm
Aussehen:	dunkelrot geräuchertes Fleisch mit weislicher Fettstruktur
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	dunkelrötlich/weis
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:	%
Bindegeweiseiweiß:	%
Fett:	%
Wasser:	%
Fleischeiweiß:	%
BEFFE:	%
F. i. T.:	%
Fremdwasser:	%
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	%
Fett: FE:	%

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	714 kJ
Kcal/100 g.:	170 kcal
Eiweiß/100 g.:	17 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	12 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	4,3 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warenwert

Zutatenliste: Schweinefleisch (98%), Kochsalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte (u.a. Wacholder und Zwiebeln), Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff E250, Buchenholzrauch.

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Restlaufzeit: 29 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Vakuum 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