

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: geräucherter Bauchspeck, ½ Seiten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 4050

Produktbeschreibung: geräucherter Bauchspeck, ½ Seiten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 2 kg
Größe: ca. 25 x 20 x 5 cm
Aussehen: frischer Bauchspeck, gold-braun geräuchert
Konsistenz: schnittfest
Farbe: dunkelrötlich mit weißer Fettstruktur
Geruch/Geschmack: herzhaft, rauchig, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeisweiß: %
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.: 1315 kJ
Kcal/100 g.: 313 kcal
Eiweiß/100 g.: 16 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 29 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 10 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warenwert

Zutatenliste: Schweinefleisch (98%), Kochsalz, Säureregulator: E325, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch.

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Restlaufzeit: 29 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