

# 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, geschnitten (Bacon)

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	4052
Produktbeschreibung:	geräucherter Bauchspeck, geschnitten
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 1 kg
Größe:	ca. 20 x 5 cm Scheibe
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:	%
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.:	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: E 325, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Buchenholzrauch.  
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage  
Restlaufzeit: 29 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett

Leergewicht der Packung: 24 g  
Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer