

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, gebraten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 4052

Produktbeschreibung: Bauchspeck, geräuchert, geschnitten, gebraten
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: pro Scheibe ca. 20g, ca. 500g/Packet
Größe: ca. 15cm
Aussehen: Geräucherter Bauchspeck goldig angebraten
Konsistenz: schnittfest
Farbe: golden, hell gebraten
Geruch/Geschmack: rauchig, salzig

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindgeweiseiweiß: %
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.: 1386 kJ
Kcal/100 g.: 330 kcal
Eiweiß/100 g.: 15 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0 g
davon Zucker/100 g.: 0 g
Fett/100 g.: 32 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 11 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, Sonnenblumenöl. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Restlaufzeit: 29 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett
Verpackungsgröße / Leergewicht: 20cm x 26cm x 7,5cm / 12g
Lagertemperatur: 4 - 15° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer