

# 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: Willinger Gourmetbraten im Pfeffermantel, mit Würzlake**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 5034

Produktbeschreibung: Gourmetbraten im Pfeffermantel, mit Würzlake  
Herkunftsland: Deutschland

## Sensorik

Gewicht: ca. 1 kg.  
Größe: 15 cm Länge  
Aussehen: leicht rosa Anschnitt mit einer Ummantelung aus geschrotetem Pfeffer  
Konsistenz: schnittfest, leicht saftig  
Farbe: hell rosafarben  
Geruch/Geschmack: mild würzig, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Mais, 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.: 489 kJ  
Kcal/100 g.: 116 kcal  
Eiweiß/100 g.: 19 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 0 g  
Fett/100 g.: 2,8 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 0,5 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch 85%, Würzlake 13% (Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Stabilisator: E450, E451, Verdickungsmittel: E407, Würze, Gewürz-extrakte, Aromen, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250). Gewürze.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage  
Restlaufzeit: 19 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