

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: Mortadella, Norddeutsch

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer: 6010
Produktbeschreibung: Mortadella am Stück, Kaliber 90 im Kunst Darm. Erhältlich als ganze oder halbe Stücke.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 1/1 ca. 3,2 Kg, 1/2 ca. 1,6 Kg
Länge: 1/1 ca. 36 cm, 1/2 ca. 18 cm
Aussehen: künstliche Hülle, nicht geräuchert
Konsistenz: schnittfestes Feinbrät
Farbe: rosafarben
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Koriander, Mais, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: 12,2 %
Bindegeweiseiweiß: 15,8 %
Fett: 19,3 %
Wasser: 64,6 %
Fleischeiweiß: 12,2 %
BEFFE: 10,3 %
F. i. T.: 68,0 %
Fremdwasser: 15,8 %
FE. I. TT. A.:
BE. I. FE.:
BEFFE I. FE.: 84,2 %
Fett: FE: 1,6 %

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 1172 kJ
Kcal/100 g.: 278 kcal
Eiweiß/100 g.: 12,1 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1,5 g
davon Zucker/100 g.: 1,3 g
Fett/100 g.: 25,2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 10,1 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(60%), Rindfleisch (5%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Stabilisator E325, Gewürze (u.a. Koriander), Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel E316, Dextrose, Verdickungsmittel E412, Konservierungsstoff E250, Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von Senfsaat enthalten.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Restlaufzeit: 19 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g.

Lagertemperatur: 4 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer