

# 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 mit Paprika

Aktualisiert am: 12.01.2017

Artikelnummer: 6014  
Produktbeschreibung: Mortadella mit Paprika, Kaliber 90 im Kunstdarm. 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: schnittfest  
Farbe: rosafarben mit grün-rötlich gemasert  
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Koriander, Mais, Schwein, Rind

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.: 1167 kJ  
Kcal/100 g.: 277 kcal  
Eiweiß/100 g.: 12,1 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 2,1 g  
davon Zucker/100 g.: 1,9 g  
Fett/100 g.: 24,8 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 9,9 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0,9 g  
Salz/100 g.: 2,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (60%), Rindfleisch (5%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze (u.a. Koriander, Paprikagranulat 2%), Stabilisator E450, Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel E316, Dextrose, Verdickungsmittel E412, Farbstoff E120, Aroma, Konservierungsstoff E250 Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet. Kann Spuren von Senfsaat enthalten.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage  
Restlaufzeit: 19 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 16 g  
Lagertemperatur: 2 - 6° C

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