

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, geschnitten

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer: 60141
Produktbeschreibung: Mortadella mit Paprika, Kaliber 90, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 100g
Größe: 9 cm Durchmesser
Aussehen: Feinbrät mit grünem und rotem Paprikagranulat
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 gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (65%), Rindfleisch (5%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze (u.a. Koriander, Paprikagranulat 2%), Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel E316, Dextrose, Verdickungsmittel E412, Konservierungsstoff E250. 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:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer