

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 Champignons

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer: 6015
Produktbeschreibung: Mortadella mit Champignons, Kaliber 90 im Kunst darm. Erhältlich als ganze oder halbe Stücke.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 1/1 ca. 3 Kg, 1/2 ca. 1,5 Kg
Länge: 1/1 ca. 28 cm, 1/2 ca. 14 cm
Aussehen: künstliche Hülle, nicht geräuchert, Feinbrät mit Pilzstückchen
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rosafarben mit grauen Pilzen
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Umbelliferae, Hülsenfrucht, Hefe

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeisweiß: %
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.: 904 kJ
Kcal/100 g.: 214 kcal
Eiweiß/100 g.: 9,8 g
Kohlenhydrate/100 g.: 1,3 g
davon Zucker/100 g.: 1,0 g
Fett/100 g.: 19,2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 7,7 g
Ballaststoffe/100 g.: 1,0 g
Salz/100 g.: 2,1 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweine(50%)- und Rindfleisch (3%), Champignon (22%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: 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