

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: Jagdwurst nach Tiroler Art

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer:	6025
Produktbeschreibung:	Jagdwurst am Stück, 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, Feinbrät mit gröberen Schinkenstückchen
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rosafarben
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Umbelliferae, Hülsenfrucht, Hefe, Koriander, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senfkörner

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:

Gesamteiweiß:

Bindegewebeiweiß:

Fett:

Wasser:

Fleischiweiß:

BEFFE:

F. i. T.:

Fremdwasser:

FE. I. TT. A.:

BE. I. FE.:

BEFFE I. FE.:

Fett: FE:

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	891 kJ
Kcal/100 g.:	212 kcal
Eiweiß/100 g.:	13,5 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,6 g
davon Zucker/100 g.:	1,4 g
Fett/100 g.:	16,9 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	6,7 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	2,7 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (65%), Rindfleisch (5%), Schweinespeck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Senfkörner, Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Würze, Hefeextrakt Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel E316, Verdickungsmittel E412, Konservierungsstoff E250. Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.

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