

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: Bierwurst

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 6027
Produktbeschreibung: Bierwurst, Kaliber 90 im Kunstdarm. 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 mittelfeiner Einlage
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rosafarben mit weiß-rötlicher mittelfeiner Fleischbräteeinlage
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

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

Hinweise für Allergiker: Senf

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.: 1248 kJ
Kcal/100 g.: 297 kcal
Eiweiß/100 g.: 14 g
Kohlenhydrate/100 g.: < 0,5 g
davon Zucker/100 g.: < 0,5 g
Fett/100 g.: 26 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 9,9 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(60%) / Rindfleisch (5%), Schweinespeck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Senfkörner, Stabilisator: E450, Würze, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel: E316, Verdickungsmittel: E412, Farbstoff: E120, 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: 2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer