

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: feiner Metzger Fleischsalat nach hausmacher Art

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 6035

Produktbeschreibung: feiner Fleischsalat in Schale
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht/VE: Stückgewicht und Verpackungsgröße jeweils nach Bedarf
Aussehen: Fleischsalat im Schälchen
Konsistenz: spezifisch
Farbe: weiß
Geruch/Geschmack: spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Gemüse/Hülsenfrüchte, Hefe, Hühnerei, Koriander, Mais, Rind, Schwein

Hinweise für Allergiker: Ei

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.: 1307 kJ
Kcal/100 g.: 311 kcal
Eiweiß/100 g.: 7,8 g
Kohlenhydrate/100 g.: 2,3 g
davon Zucker/100 g.: 2,3 g
Fett/100 g.: 29 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 11 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Fleischbrät (40%) (Kann Spuren Senfkörnern enthalten): (Schweine(60%)- und Rindfleisch (5%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze (u.a. Koriander), Stabilisator E450, Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel E316, Dextrose, Verdickungsmittel E412, Farbstoff E120, Aroma, Konservierungsstoff E250), Mayonnaise (pflanzliches Öl, Eigelb, Branntweinessig, Säuerungsmittel E330, E292, E334), Essiggurken.

Mindesthaltbarkeit: 7 Tage

Restlaufzeit: 6 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Unter Schutzatmosphäre verpackt 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