

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: Mini-Pizza-Käse-Braten 25-30g, gebraten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 60472
Produktbeschreibung: Mini-Pizza-Käse-Braten in Tröpfchenform.
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 25-30 g
Länge: 5 cm Durchmesser
Aussehen: bräunlich, schnittfestes Feinbrät, gebraten
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rosafarben
Geruch/Geschmack: spezifisch, würzig, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Koriander, Kuhmilch, Lactose, Rind, Schwein, Senfkörner, Beta-Carotin

Hinweise für Allergiker: Senf, Milch (Lactose)

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebsprotein: %
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.: 1016 kJ
Kcal/100 g.: 228 kcal
Eiweiß/100 g.: 18 g
Kohlenhydrate/100 g.: 0,5 g
davon Zucker/100 g.: 0,5 g
Fett/100 g.: 17 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 6 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2,0 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(60%) Rindfleisch (5%), Schweinespeck, Trinkwasser, Edamer Käse (7%) (Farbstoff: Beta Carotin), Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze (u.a. Koriander), Paprikagranulat, Senfkörner, Stabilisator E450, Würze, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel E316, Verdickungsmittel E412, Farbstoff E120, Konservierungsstoff E250, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl).
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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