

# 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: Bierschinken

Aktualisiert am: 05.07.2017

Artikelnummer: 6050  
Produktbeschreibung: Bierschinken 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 Schinkenstücken  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: rosafarben  
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

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

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß: 14,4 %  
Bindegeweiseiweiß: 11,5 %  
Fett: 11,9 %  
Wasser: 69,5 %  
Fleischeiweiß: 14,4 %  
BEFFE: 12,7 %  
F. i. T.: 70,0 %  
Fremdwasser: 11,9 %  
FE. I. TT. A.:  
BE. I. FE.:  
BEFFE I. FE.: 88,5 %  
Fett: FE: 0,8 %

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 667 kJ  
Kcal/100 g.: 160 kcal  
Eiweiß/100 g.: 15,9 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 0,7 g  
davon Zucker/100 g.: 0,5 g  
Fett/100 g.: 10,4 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,1 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0,0 g  
Salz/100 g.: 2,7 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch(65%) Rindfleisch (5%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze ( u.a. Koriander), Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Würze, Dextrose, Aroma, Antioxidationsmittel E316, Verdickungsmittel E412, Farbstoff E120, 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