

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: Delikatess-Schinkenpastete mit Champignons, geschnitten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	60621
Produktbeschreibung:	Schinkenpastete Kaliber 100, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht:	ca. 100g
Größe:	10 cm Durchmesser, quadratisch
Aussehen:	Feinbrät mit mittelgrober Fleischeinlage, kleinen Champignons
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	rosafarben mit rötlicher, mittelfeiner Fleischbräteeinlage, grau-grünliche Champignons und grünen Pistazien
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Koriander, Rind, Schwein
Hinweise für Allergiker:	
Chemisch-analytische Werte	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegeweiseiweiß:	%
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.:	1577 kJ
Kcal/100 g.:	375 kcal
Eiweiß/100 g.:	13 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0,5 g
Fett/100 g.:	17 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	5,4 g
Ballaststoffe/100 g.:	5 g
Salz/100 g.:	2 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäßige Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweine- (56%) und Rindfleisch (4%), Speck, Trinkwasser, Champignons (10%), Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Würze, Dextrose, Stärke, Aroma, Antioxidationsmittel E316, Verdickungsmittel E412, Farbstoff E120, Konservierungsstoff E250. Kann Spuren von Senfsaat enthalten.
Mindesthaltbarkeit:	21 Tage
Restlaufzeit:	19 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	Tiefziehpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt, mit Etikett
Leergewicht der Packung:	16 g
Lagertemperatur:	2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer