

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-Paprikapastete mit Schinkenstücken, geschnitten

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 60631

Produktbeschreibung: Paprikapastete Kaliber 100, geschnitten, unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: ca. 100g
Größe: 10 cm Durchmesser, quadratisch
Aussehen: Feinbrät mit mittelgrober Fleischeinlage, rotem und grünem Paprikagranulat
Konsistenz: schnittfest
Farbe: rosafarben mit rötlicher, mittelfeiner Fleischbräteeinlage, buntem Paprikagranulat

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: %
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.: 1689 kJ
Kcal/100 g.: 402 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 gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweine(56 %)- und Rindfleisch (4%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Gewürze Paprikagranulat 1%, Koriander), Gewürzextrakt, 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