

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-Jagdwurstpastete

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer:	6064
Produktbeschreibung:	Jagdwurstpastete Kaliber 100
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 1,7 Kg
Größe:	10 cm Durchmesser, quadratisch
Aussehen:	Feinbrät mit mittelgrober Fleischeinlage, kleinen Champignons und rot/grünen Paprikaflocken
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	rosafarben mit rötlicher, mittelfeiner Fleischbräteeinlage, grau-beige Champignons, rot/grüner Paprika.
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Koriander, Rind, Schwein, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegewebeweiß:	%
Fett:	%
Wasser:	%
Fleischeiweiß:	%
BEFFE:	%
F. i. T.:	%
Fremdwasser:	%
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	%
Fett: FE:	%
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	830 kJ
Kcal/100 g.:	197 kcal
Eiweiß/100 g.:	12,2 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2,4 g
davon Zucker/100 g.:	1,5 g
Fett/100 g.:	15,5 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	6,1 g
Ballaststoffe/100 g.:	0,9 g
Salz/100 g.:	2,4 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch(56%)/ Rindfleisch(4%), Schweinespeck, Trinkwasser, Champignons (10%), Kochsalz, Säureregulator: E325, Paprikagranulat, Gewürze (u.a. Koriander), Senfkörner, Gewürzextrakte, Stabilisator: E450, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Stärke, Aroma, Antioxidationsmittel: E316, Verdickungsmittel: E412, Konservierungsstoff: E250. Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.
Mindesthaltbarkeit:	21 Tage
Restlaufzeit:	19 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	Tiefziehpackung 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