

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, geschnitten

Aktualisiert am: 27.01.2017

Artikelnummer: 6064

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

Sensorik

Gewicht: ca. 100g
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-grünliche 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

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.: 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, Senfkörner, Stabilisator: E450, Würze, Dextrose, Stärke, Aroma, Antioxidationsmittel: E316, Verdickungsmittel: E412, Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250.
Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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