

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: Kalbfleisch gewürfelt mit Champignons in Aspik

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer: 6086
Produktbeschreibung: Kalbfleischstückegewürfelt mit Champignonscheiben in Aspik, Vierkant-Stück
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik
Gewicht: 1/2 ca. 1,8 Kg
Länge: 1/2 ca. 16 cm
Aussehen: umgerötete dunkle Fleischwürfel mit braunen Champignonscheiben in klarem Aspikaufguss
Konsistenz: schnittfest
Farbe: umgerötete dunkle Fleischwürfel mit braunen Champignonscheiben in klarem Aspikaufguss
Geruch/Geschmack: mild, würzig, typisch, leicht säuerlich

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Rind/Kalb, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeiweiß: %
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.: 431 kJ
Kcal/100 g.: 102 kcal
Eiweiß/100 g.: 16 g
Kohlenhydrate/100 g.: 5 g
davon Zucker/100 g.: 4,5 g
Fett/100 g.: 2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 2 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 3,6 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Kalbfleisch 51%, Trinkwasser, Speisegelatine (Schwein), Zucker, Branntweinessig, Champignons 4,3% Jodsatz (Speisesalz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel: E330, Glukosesirup, Würze, Gewürzextrakte, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.

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