

# 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: Deutsches Corned Beef

Aktualisiert am: 03.11.2015

Artikelnummer: 6088  
Produktbeschreibung: gestückeltes, gegartes und gepökelttes Rindfleisch in Rindergelatine. Vierkant-Stück  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: 1/2 ca. 1,8 Kg  
Länge: 1/2 ca. 16 cm  
Aussehen: dunkelrotes, zerkleinertes Fleisch in Gelatine  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: dunkelrotes Schnittbild  
Geruch/Geschmack: typisch, würzig

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Rind, Mais, Hülsenfrüchte

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß: %  
Bindegewebeweiß: %  
Fett: %  
Wasser: %  
Fleischiweiß: %  
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.: 20 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 0,5 g  
Fett/100 g.: 2 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 1 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch 80%, Trinkwasser, Speisegelatine (Rind), Speisesalz, gekörnte Brühe (Speisesalz Würze, Sonnenblumenöl), Würze (Wasser, pflanzliches Eiweißhydrolysat (Raps- Maisweiß), Salz), Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: E300 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