

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: Grünkohl mit Mettenden

Aktualisiert am: 27.10.2017

Artikelnummer:	61063
Produktbeschreibung:	Grünkohl mit Mettenden
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht/VE:	ca. 660g
Fleischeinwaage:	ca. 100g
Aussehen:	Zwei ganze Mettenden in grünem Kohleintopf
Konsistenz:	Würste schnittfest/ Soße sämig
Farbe:	dunkel grünlich
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Schwein, Senf, Hafer, Karotten
Hinweise für Allergiker:	Senf, Gluten

Chemisch-analytische Werte keine aktuellen Werte

Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	438 kJ
Kcal/100 g.:	104 kcal
Eiweiß/100 g.:	5,6 g
Kohlenhydrate/100 g.:	5,4 g
davon Zucker/100 g.:	2,3 g
Fett/100 g.:	6,8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	2,5 g
Ballaststoffe/100 g.:	2,3 g
Salz/100 g.:	1,3 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste:	Grünkohl 50%, Mettenden (Schweinefleisch (96%), Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Säureregulator: E575, Senfkörner , Würze, Hefeextrakt, Raucharoma, Starterkulturen, Antioxidationsmittel: E316, Konservierungsstoff: E250, Schweinedarm, Buchenholzrauch), Wasser, Kartoffeln, Senf , Branntweinessig, geräucherter Bauchspeck (Schweinefleisch, Kochsalz, Säureregulator: E325, Dextrose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250 Buchenholzrauch), Gewürze, jodiertes Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Blumenkohlpulver, Karotten), Palmöl, Speisesalz, Zucker, Aroma, Kräuter, Stärke, Hafer -Vollkorn .
---------------	--

Mindesthaltbarkeit:	365 Tage unter 25°C
Restlaufzeit:	364 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart:	Glas mit Etikett
Leergewicht der Packung:	345g
Lagertemperatur:	unter 25°C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer