

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: Rostbratwurst, fein, gebrüht

Aktualisiert am: 03.01.2017

Artikelnummer:	6110
Produktbeschreibung:	feine Bratwurstmasse im Schweinedarm, gebrüht
Herkunftsland:	Deutschland
Sensorik	
Gewicht/VE:	ca. 110 g je Stück, 10 Stück pro Packung
Länge:	ca. 18 cm
Aussehen:	Schweinedarm, gebrüht
Konsistenz:	schnittfestes Feinbrät
Farbe:	blass-bräunlich
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Koriander, Mais, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegewebeiweiß:	%
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.:	1075 kJ
Kcal/100 g.:	255 kcal
Eiweiß/100 g.:	13,6 g
Kohlenhydrate/100 g.:	2,6 g
davon Zucker/100 g.:	1,8 g
Fett/100 g.:	21,4 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	8,5 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	2,9 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (80%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Gewürzextrakte, Trockenglukosesirup, Stabilisator: E450, Würze, Hefeextrakt, Aroma, Dextrose, Säureregulator: E331, Verdickungsmittel: E412, Naturdarm (Schweinedarm).

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Restlaufzeit: 19 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett
Leergewicht der Packung: 10 g
Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer