

# 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: Chilibratwurst, abgebrüht

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	6117
Produktbeschreibung:	Hackfleisch vom Schwein, gewolft, gewürzt in Naturdarm gefüllt, abgebrüht
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	50g, 80g, 100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Wurst verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Kaliber:	28 - 30mm
Aussehen:	mittelgrob gewolftes Schweinefleischbrät im Naturdarm, abgebrüht
Konsistenz:	Anschnitt: mittelgrobes Brät, abgebrüht
Farbe:	gräulich
Geruch/Geschmack:	würzig, leicht scharf, 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:

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.:	956 kJ
Kcal/100 g.:	228 kcal
Eiweiß/100 g.:	17 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	18 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	6,3 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäße Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Chili), Trockenglukosesirup, Stabilisator: E450 III, Hefeextrakt, Naturdarm (Schweinedarm).

Mindesthaltbarkeit: 14 Tage

Restlaufzeit: 13 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: vacuum verpackt, mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10g

Lagertemperatur: 2 - 6° C

Erstellt durch:  
-----  
Alexander Klassen  
-----  
QM

Geprüft durch:  
-----  
Falko Habermann  
-----  
Produktionsleiter

Freigegeben durch:  
-----  
H. Saure  
-----  
Geschäftsführer