

# 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: Käse-Bratwurst, gebrüht

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 6118  
Produktbeschreibung: mittelgrobe Bratwurstmasse mit Käsestückchen im Schweinedarm, gebrüht  
Herkunftsland: Deutschland

### Sensorik

Gewicht: ca. 110 g. pro Stück, 10 Stück pro Packung  
Länge: ca. 18 cm  
Aussehen: Schweinedarm, gebrüht  
Konsistenz: schnittfestes Feinbrät  
Farbe: blass-bräunlich mit hellgelblichen Käsestückchen  
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, 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.: 852 kJ  
Kcal/100 g.: 203 kcal  
Eiweiß/100 g.: 14 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 0,5 g  
Fett/100 g.: 15 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 4,9 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Zutaten: Schweinefleisch (76%), Edamer Käse 10% (pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze, Trockenglukosesirup, Stabilisator: E450 III, Hefeextrakt, 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