

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: Pfifferling-Bratwurst, gebrüht

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 6118
Produktbeschreibung: mittelgrobe Bratwurstmasse mit Pfifferlingen 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 gelb/bräunlichen Pfifferlingsstückchen
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: %
Bindegeweiseiweiß: %
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: (u.a. Zutaten: Schweinefleisch (76%), Pfifferlinge, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze 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