

# 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: Rindswurst im Saitling, gebrüht, TK**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 6120  
Produktbeschreibung: Reines Feinbrät vom Rind, gefüllt im 22/24 Schafssaitling, gebrüht, geräuchert, gefroren.  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: ca. 90 g. pro Stück, 10 Stück pro Packung  
Länge: ca. 28 cm  
Aussehen: gebrüht, geräuchert  
Konsistenz: schnittfestes  
Farbe: hellbraun-rötlich  
Geruch/Geschmack: rauchig, würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Koriander, Lamm / Schaf, Mais, Rind

Hinweise für Allergiker: Koriander

#### 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.: 657 kJ  
Kcal/100 g.: 156 kcal  
Eiweiß/100 g.: 12 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 0,5 g  
davon Zucker/100 g.: < 0,5 g  
Fett/100 g.: 12 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 5,8 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Rindfleisch (80%), Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze (u.a. Koriander), Gewürzextrakte, Stabilisator: E450, Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E316, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, Aroma, Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Naturdarm (Schafssaitling), Buchenholzrauch. Kann Spuren von Pistazien und Senfsaat enthalten.

Mindesthaltbarkeit: 180 Tage

Restlaufzeit: 179 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett

Leergewicht der Packung: 10 g

Lagertemperatur: - 18° C

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

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

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