

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: Weißwurst, TK

Aktualisiert am: 04.01.2017

Artikelnummer: 6122
Produktbeschreibung: feine Weisswurstmasse im Schweinedarm, gebrüht
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht/VE: ca. 80 g je Stück, 10 Stück pro Packung
Länge: ca. 12 cm
Aussehen: weißliche Wurst mit grüner Petersilieeinlage
Konsistenz: schnittfestes Brät
Farbe: Weiß
Geruch/Geschmack: spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Mais, Hefe, Koriander

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindgeweiseiweiß: %
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.: 1009 kJ
Kcal/100 g.: 239 kcal
Eiweiß/100 g.: 14 g
Kohlenhydrate/100 g.: 2,8 g
davon Zucker/100 g.: 1,9 g
Fett/100 g.: 19,3 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 7,7 g
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g
Salz/100 g.: 2,7 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch/Kalbfleisch 80%, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E 325, Gewürze:(Petersilie, Koriander), Gewürzextrakte, Stabilisator E 450, Würze, Hefeextrakt, Aroma, Dextrose, Säureregulator E331, Verdickungsmittel E 412, Naturdarm (Schweinedarm)

Mindesthaltbarkeit: 180 Tage
Restlaufzeit: 179 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung, unter Schutzatmosphäre verpackt, 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