

# 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: Leberwurst grob, Waldecker Art

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	7000
Produktbeschreibung:	grobe Leberwurst im krause Naturdarm
Herkunftsland:	Deutschland
<b>Sensorik</b>	
Gewicht/Füllmenge:	350 g
Länge:	ca. 20cm
Aussehen:	gekochte Leberwurst im Krausdarm
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	hell, rosa
Geruch/Geschmack:	herzhaft, rauchig, 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:

Bindegewebeiweiß:

Fett:

Wasser:

Fleischiweiß:

BEFFE:

F. i. T.:

Fremdwasser:

FE. I. TT. A.:

BE. I. FE.:

BEFFE I. FE.:

Fett: FE:

### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.:	1368 kJ
Kcal/100 g.:	326 kcal
Eiweiß/100 g.:	18 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1 g
davon Zucker/100 g.:	1 g
Fett/100 g.:	28 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	12 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (55%), Schweineleber (25%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator: E 325 Stabilisator: E 450 ,E 451 Gewürze, Dextrose, Emulgator: E472c, Maltodextrin, Würze, Verdickungsmittel: E412, E407, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E300, E301, E 316, Aroma, Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Naturdarm (Schweinedarm), Buchenholzrauch.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage  
Restlaufzeit: 19 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g  
Lagertemperatur: 4 – 7° C

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

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

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