

# 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: Ahle Blutwurst

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer: 7026

Produktbeschreibung: Ahle Blutwurst  
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik  
Gewicht/Füllmenge: 160 g pro Stück  
Aussehen:  
Konsistenz: schnittfest  
Farbe: dunkel rot  
Geruch/Geschmack: herzhaft würzig, spezifisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Schwein, Sellerie

### Hinweise für Allergiker:

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß:  
Bindegewebeweiß:  
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.: 1337 kJ  
Kcal/100 g.: 318 kcal  
Eiweiß/100 g.: 23 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 1 g  
Fett/100 g.: 25 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 10 g  
Ballaststoffe/100 g.: 0 g  
Salz/100 g.: 2,4 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Schweinefleisch (45%), Schwarten, Schweineleber, Speck, Schweineblut, Zwiebeln, Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E 325 Stabilisator: E 450 E451, Gewürze ( u.a. Sellerie), Dextrose, Emulgator: E472c, Maltodextrin, Würze, Verdickungsmittel: E412 E407, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: E300 E316, Aroma, Konservierungsstoff: E250, Schweißedarm, Buchenholzrauch.

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage  
Restlaufzeit: 49 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg

Verpackungsart: Unter Schutzatmosphäre verpackt.

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

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

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

**Leergewicht der Packung:**

**10 g**

**Lagertemperatur:**

**4 - 7° C**

---

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

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

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