

# 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: Zwiebelmettwurst, frisch

Aktualisiert am: 12.01.2017

Artikelnummer:	7030
Produktbeschreibung:	Rohes Schweinefleisch durchgedreht, gewürzt und im Kunstdarm abgefüllt.
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	500 g
Aussehen:	rötliches Zwiebelmett im klaren Kunstdarm
Konsistenz:	streichfähig
Farbe:	rot/weiß
Geruch/Geschmack:	herzhaft würzig, spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Schwein, Senf
Hinweise für Allergiker:	Senf

### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß:
Bindegewebeiweiß:
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.:	639 kJ
Kcal/100 g.:	152 kcal
Eiweiß/100 g.:	18,2 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,7 g
davon Zucker/100 g.:	1,5 g
Fett/100 g.:	7,8 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,0 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	3,1 g

Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäß Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Schweinefleisch (97%), Kochsalz, Gewürze, Senfkörner, Säureregulator E 325 E575, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E 412 Würze, Starterkulturen, Antioxidationsmittel E316, Konservierungsstoff E250, Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.
Mindesthaltbarkeit:	12 Tage
Restlaufzeit:	11 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	Tiefziehpackung mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	2 - 6° C

Erstellt durch:	Geprüft durch:	Freigegeben durch:
-----	-----	-----
Alexander Klassen	Falko Habermann	H. Saure
-----	-----	-----
QM	Produktionsleiter	Geschäftsführer