

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: Mett im Geleemantel

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer:	7033
Produktbeschreibung:	gekochte Mett im Geleemantel im Kunstdarm
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	Kaliber 80 - 1/1 ca. 1.8 Kg Kaliber 60 - 1/1 ca. 1 Kg
Länge:	Kaliber 80 - 1/1 ca. 40 cm Kaliber 60 - 1/1 ca. 32 cm
Aussehen:	künstliche Hülle, nicht geräuchert
Konsistenz:	mittelfeines Rohwurstbrät
Farbe:	gräulich/weiß
Geruch/Geschmack:	herzhaft, spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Schwein, Sulfit, Umbelliferae
Hinweise für Allergiker:	enthält Umbelliferae

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.:	1040 kJ
Kcal/100 g.:	247 kcal
Eiweiß/100 g.:	15,3 g
Kohlenhydrate/100 g.:	1,3 g
davon Zucker/100 g.:	1,2 g
Fett/100 g.:	20,3 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	8,1 g
Ballaststoffe/100 g.:	< 0,5 g
Salz/100 g.:	2,2 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

Zutatenliste: Schweinefleisch(75%), Trinkwasser, Gelatine, Kochsalz, Säureregulator E325, Dextrose, Glucosesirup, Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Aroma, Antioxidationsmittel E300, E301, Konservierungsstoff E250, Kunsthülle nicht zum Verzehr geeignet.

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Restlaufzeit: 20 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