

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: gekochtes Mett im Geleemantel, geschnitten

Aktualisiert am: 09.01.2017

Artikelnummer: 70331
Produktbeschreibung: gekochte Mett im Geleemantel geschnitten und in Schale begast
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: ca. 500 g.
Aussehen: Scheiben im Fächerschnitt in Kunststoffschale
Konsistenz: mittelfeines Rohwurstbrät
Farbe: gräulich/weiß
Geruch/Geschmack: herzhaft, spezifisch, einwandfrei

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Hefe, Schwein, Sulfit

Hinweise für Allergiker: keine Hinweise

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeseiweiß: %
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.

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