

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: Geflügelsticks, paniert TK

Aktualisiert am: 05.07.2017

Artikelnummer:	8013
Produktbeschreibung:	Geschnetzeltes aus der Putenbrust, paniert
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 20-30g
Länge:	variiert
Aussehen:	ein plattiertes Putenschnitzel im Eier-Bad eingelegt, in Semmelbrösel paniert
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	gold gelb
Geruch/Geschmack:	spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Hühnerei, Mais, Huhn / Geflügel, Weizen, Roggen, Hülsenfrucht
Hinweise für Allergiker:	Ei, Roggen, Weizen (Gluten)
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	
Bindegewebeisweiß:	
Fett:	
Wasser:	
Fleischeiweiß:	
BEFFE:	
F. i. T.:	
Fremdwasser:	
FE. I. TT. A.:	
BE. I. FE.:	
BEFFE I. FE.:	
Fett: FE:	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	648 kJ
Kcal/100 g.:	154 kcal
Eiweiß/100 g.:	23 g
Kohlenhydrate/100 g.:	0 g
davon Zucker/100 g.:	0 g
Fett/100 g.:	9 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,6 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	1,9 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäß Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Putenbrustfleisch (82%) mit Flüssigwürzung (8%): Trinkwasser, Kochsalz, Säureregulator E325, Maltodextrin, Gewürze, Dextrose, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500. Panade (10%): Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Zucker, Malzmehl), Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E412
Mindesthaltbarkeit:	365 Tage bei -18 Grad Celsius.
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	lose in einer Tüte, 3 Tüten/ E2-Kiste mit Abdeckung und Etikett.
Lagertemperatur:	- 18° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer