

# 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: Putensteak, Honig/Senf gewürzt**

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	8216
Produktbeschreibung: Herkunftsland:	Putensteak aus der Brust, Honig/Senf gewürzt Deutschland
<u>Sensorik</u> Gewicht:	100g, 120g, 140g, 160g, 180g, 200g Pro Verpackungseinheit wird immer das gleiche Gewicht pro Steak verwendet. Es sei denn es wird eine Mischpackung gewünscht oder bestellt.
Länge:	variiert je nach Gewichtsangabe
Aussehen:	Putensteak in Honigsenfmarinade eingelegt
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	beige
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Huhn / Geflügel, Senf, Koriander, Dill, Fenchel, Kreuzkümmel, Kümmel, Sonnenblumenerzeugnisse, Leguminosenerzeugnisse, Perubalsam, Kokoserzeugnisse
Hinweise für Allergiker:	enthält Senf, Umbelliferae
<u>Chemisch-analytische Werte</u> keine aktuellen Werte	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	468 kJ
Kcal/100 g.:	111 kcal
Eiweiß/100 g.:	23 g
Kohlenhydrate/100 g.:	0,5 g
davon Zucker/100 g.:	< 0,5 g
Fett/100 g.:	2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	0,8 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	1,8 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Putenfleisch(90%), Flüssigwürzung: Trinkwasser, Speiseöl, Senf, Honig, Kochsalz, Gewürze, Säureregulator E325, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Karotten, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Stabilisator E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator E500.
Mindesthaltbarkeit:	8 Tage
Restlaufzeit:	7 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g
Lagertemperatur:	1 - 4° C

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

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

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