

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: Putengeschnetzeltes aus der Brust, Mango-Chili

Aktualisiert am: 04.02.2016

Artikelnummer:	82179
Produktbeschreibung:	Putenfleisch aus der Brust, Längsschnitt, gewürzt, Mango, Chili
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	1 kg, 2 kg, 3 kg, 4 kg, 5kg
Streifendicke:	8mm, 12mm
Streifenlänge:	ca. 40 – 60 mm
Aussehen:	einzelnes Putenfleischstreifen aus der Brust mariniert in Mango-Chili Marinade
Konsistenz:	schnittfest
Farbe:	feurig rot/orange
Geruch/Geschmack:	würzig, spezifisch einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Mais, Pute, Umbelliferae, Raps, Sonnenblumenöl, Palm
Hinweise laut LMIV für Allergiker:	keine Hinweise
<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.:	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.:	2,0 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	0,8 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	1,8 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäß Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Putenfleisch (82%) mit Flüssigwürzung (8%):Trinkwasser, pflanzliches Öl, Kochsalz, Säureregulator: E325, Dextrose, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Stabilisator: E450, E451, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Säureregulator: E500,Würzsoße (10%): Pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Kochsalz, Zucker, Mangostückchen (Mango/Zucker), pflanzliches Öl (Raps), Gemüsepaprika, natürliches Aroma, Gewürz, Chili
Mindesthaltbarkeit:	8 Tage
Restlaufzeit:	7 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	vacuum verpackt mit Etikett
Leergewicht der Packung:	10 g.
Lagertemperatur:	2 - 7° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer