

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: Hähnchenbrust mit Paprika in Aspik

Aktualisiert am: 10.12.2014

Artikelnummer:	8320
Produktbeschreibung:	Hähnchenbrustfilet gerissen, mit Gewürzgurkenstreifen und rotem Gemüsepaprika in Aspik, Vierkant-Stück
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	1/2 ca. 1,8 Kg
Länge:	1/2 ca. 16 cm
Aussehen:	hellrosa Hähnchenfleisch mit grünen Gurken- und roten Paprikastreifen in klarem Aspikguss
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	hellrosa Hähnchenfleisch mit grünen Gurken- und roten Paprikastreifen in klarem Aspikguss
Geruch/Geschmack:	mild, würzig, typisch, leicht säuerlich
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Huhn/Geflügel, Schwein
Hinweise für Allergiker:	keine
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
pH-Wert:	
Gesamteiweiß:	%
Bindegewebeiweiß:	%
Fett:	%
Wasser:	%
Fleischiweiß:	%
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.:	596 kJ
Kcal/100 g.:	142 kcal
Eiweiß/100 g.:	16 g
Kohlenhydrate/100 g.:	6 g
davon Zucker/100 g.:	6 g
Fett/100 g.:	6 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	1 g
Ballaststoffe/100 g.:	0 g
Salz/100 g.:	2,7 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäÙe Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Hähnchenbrustfleisch 51 %, Trinkwasser, Speisegelatine (Schwein). Zucker, Branntweinessig, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gurken, Paprika 1,5 %, Säuerungsmittel: E300, Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Sterildarm.
Mindesthaltbarkeit:	21 Tage
Restlaufzeit:	19 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