

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: Putenfleisch mit Champignons in Aspik

Aktualisiert am: 10.12.2014

Artikelnummer: 8330
Produktbeschreibung: Putenfleisch in Aspik mit edlen Putenfleischstücken und frische Champignons, Vierkant-Stück
Herkunftsland: Deutschland

Sensorik

Gewicht: 1/2 ca. 1,8 Kg
Länge: 1/2 ca. 16 cm
Aussehen: helle und dunkle Putenfleischstücke mit braunen Champignonscheiben in klarem Aspikaufguss
Konsistenz: schnittfest
Farbe: helle und dunkle Putenfleischstücke mit braunen Champignonscheiben in klarem Aspikaufguss
Geruch/Geschmack: mild, würzig, typisch, leicht säuerlich

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Huhn/Geflügel, Schwein

Hinweise für Allergiker: keine

Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:
Gesamteiweiß: %
Bindegewebeweiß: %
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.: 448 kJ
Kcal/100 g.: 106 kcal
Eiweiß/100 g.: 16 g
Kohlenhydrate/100 g.: 6 g
davon Zucker/100 g.: 6 g
Fett/100 g.: 2 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 1 g
Ballaststoffe/100 g.: 0 g
Salz/100 g.: 2,8 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwerte

Zutatenliste: Putenfleisch 51%, Trinkwasser, Speisegelatine (Schwein). Zucker, Branntweinessig, Champignons 4,4%, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Säuerungsmittel: E300, Glukosesirup, Würze, Gewürzextrakte, Gewürze, 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