

# 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: Truthahnsalami mit Pflanzenfett, geräuchert**

Aktualisiert am: 04.11.2015

Artikelnummer: 8550  
Produktbeschreibung: Geflügel-Salami, 90er Kaliber.  
Herkunftsland: Deutschland

#### Sensorik

Gewicht: ca. 1800 g.  
Länge: ca. 60 cm  
Aussehen: künstliche Hülle, geräuchert  
Konsistenz: schnittfest, festelastische Konsistenz, umgerötet, homogen, mittelfein gekörnt  
Farbe: dunkelrötlich/weiß  
Geruch/Geschmack: arttypisch, mild-würzig, leicht rauchig, frisch

Erklärung GVO: keine Verwendung von genveränderten Produkten

Zutaten nach ALBA: Huhn / Geflügel, Senf

Hinweise für Allergiker: Senfsamen, Senferzeugnisse

#### Chemisch-analytische Werte

pH-Wert:  
Gesamteiweiß: %  
Bindegewebeweiß: %  
Fett: %  
Wasser: %  
Fleischiweiß: %  
BEFFE: %  
F. i. T.: %  
Fremdwasser: %  
FE. I. TT. A.:  
BE. I. FE.:  
BEFFE I. FE.: %  
Fett: FE: %

#### Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)

Energie kJ/100 g.: 1097 kJ  
Kcal/100 g.: 264 kcal  
Eiweiß/100 g.: 20 g  
Kohlenhydrate/100 g.: 1 g  
davon Zucker/100 g.: 1 g  
Fett/100 g.: 20 g  
davon gesättigte Fettsäure/100 g.: 9 g  
Ballaststoffe/100 g.: < 0,5 g  
Salz/100 g.: 1,5 g

Mikrobiologische Werte: DGHM gemäß Richt- und Warnwert

Zutatenliste: Zutaten für 100 g Fertigerzeugnis: Truthahnfleisch (115 g), Palmfett (6 g), Speisesalz, Gewürze mit Senfsaat, Glukosesirup, Traubenzucker, Zucker (Saccharose), Farbstoff (Karmin), Rote Beete Saftkonzentrat, Konservierungsstoff (Natriumnitrit u. Kaliumsorbat), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure u. Natriumascorbat), Buchenholzrauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet.

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage  
Restlaufzeit: 29 Tage

Veterinärkontrollnummer: Veterinäramt Frankenberg  
Verpackungsart: Tiefziehpackung mit Etikett  
Leergewicht der Packung: 10 g  
Lagertemperatur: 4 - 15° C

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

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

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