

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: Mini-Frikadellchen in Tomate im Glas

Aktualisiert am: 20.02.2018

Artikelnummer:	16271
Produktbeschreibung:	Mini-Schweinefrikadelle, handgebraten im Glas mit Tomaten- Soße
Herkunftsland:	Deutschland
<u>Sensorik</u>	
Gewicht:	ca. 26 g
Inhalt / Fleischeinwaage:	400g / ca. 180g
Größe:	ca. 45mm Durchmesser, ca. 25mm Dicke / 7 Frikadellen pro Glas
Aussehen:	leicht ovale, plattierte Frikadelle, hell gebraten in roter Soße
Konsistenz:	schnitffest
Farbe:	rötlich
Geruch/Geschmack:	spezifisch, einwandfrei
Erklärung GVO:	keine Verwendung von genveränderten Produkten
Zutaten nach ALBA:	Hefe, Hühnerei, Koriander, Mais, Schwein, Senf, Weizen, Roggen, Hülsenfrucht
Hinweise für Allergiker:	Ei, Senf, Roggen, Weizen (Gluten)
<u>Chemisch-analytische Werte</u>	
keine aktuellen Werte vorhanden	
<u>Ernährungsphysiologische Beschaffenheit (Durchschnittswerte)</u>	
Energie kJ/100 g.:	654 kJ
Kcal/100 g.:	155 kcal
Eiweiß/100 g.:	5,5 g
Kohlenhydrate/100 g.:	15,7 g
davon Zucker/100 g.:	10,9 g
Fett/100 g.:	7,6 g
davon gesättigte Fettsäure/100 g.:	3,0 g
Ballaststoffe/100 g.:	1,5 g
Salz/100 g.:	2,3 g
Mikrobiologische Werte:	DGHM gemäße Richt- und Warnwerte
Zutatenliste:	Frikadellchen (44%) [(Schweinefleisch (70%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Roggenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Fett, Hefe, Salz, Traubenzucker, Malzmehl), Trinkwasser, Frischzwiebel, Vollei pasteurisiert, Kochsalz, Säureregulator: E325, Gewürze, Trockenglukosesirup, Senf , Stabilisator: E450, Würze, Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: E412, Säureregulator: E331, Aroma, Sonnenblumenöl)]. Tomatensoße: (Wasser , Gewürze, Tomatenpulver, Gewürzextrakte, Würze, modifizierte Stärke, Salz, Hefeextrakt).
Mindesthaltbarkeit:	365 Tage
Restlaufzeit:	364 Tage
Veterinärkontrollnummer:	Veterinäramt Frankenberg
Verpackungsart:	Glas
Leergewicht der Packung:	240g
Lagertemperatur:	unter 25° C

Erstellt durch:

Alexander Klassen

QM

Geprüft durch:

Falko Habermann

Produktionsleiter

Freigegeben durch:

H. Saure

Geschäftsführer