

## Produktspezifikation

Wernsing	153275008 Holsteiner Shrimpscocktail 1kg
Gültigkeit	06.02.2024 bis auf Widerruf
ID intern	006.777833
EAN Konsumenteneinheit	4006034153275
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Holsteiner Shrimpscocktail
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Salat aus Shrimps und Äpfeln in cremiger Salatsauce
Zutatenliste	SHRIMPS* 40 %, Rapsöl, Wasser, Äpfel, Zucker, Tomatenmark, Stärke, EIGELB, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Säureregulator: Natriumacetate; Säuerungsmittel: Citronensäure; Dextrose, Whiskey, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT; färbendes Rote Betesaftkonzentrat. *Xiphopenaeus kroyeri gefangen im Mittleren Westatlantik FAO 31 mit Grundscherbrettnetzen. Hergestellt in Schleswig-Holstein.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	rosa-farbene Shrimps und Apfelwürfel in heller, rosa-orange-farbener Sauce
Geruch	frisch, würzig, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	süßlich, mild, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	cremig, stückig, Festbestandteile bissfest

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,9 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 <sup>6</sup>	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	10 <sup>6</sup>	-	KbE/g
Hefen	10 <sup>5</sup>	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	KbE/g
Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>	KbE/g

Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung von Enterobacteriaceae berücksichtigt werden. Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

**Prüfmethoden**

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

## Zusatzinformationen

**Vegan-Vegetarisch-Info**

Nicht für Vegetarier geeignet

## Nährwerte

**Zubereitungsgrad**

unzubereitet

**Nähr- und Brennwerte**

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	991 kJ
	239 kcal
Fett	20,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	7,2 g
davon Zucker	5,1 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	1,25 g

**Nutri-Score gekennzeichnet**

Nein

**Nutri-Score**

C

## Allergene

**EU-Allergene**

Vorhanden

**Allergene**

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	enthalten
Ei und -erzeugnisse	enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

## Verpackung Transport Lagerung

**MHD / Verbrauchsdatum**

MHD auf der Verpackung

**Restlaufzeit bei Anlieferung**

21 Tag(e)

**Lagertemperatur**

Min. +2 °C, Max. +7 °C

**Transporttemperatur**

Min. +2 °C, Max. +7 °C

**Kommentar**

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

**Art Konsumenteneinheit**

Becher

Füllmenge	1 Kilogramm
Umverpackungseinheit pro Lage	36
Lagen pro Palette	10
Palettenart / Container	Europoolpalette

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Ja	Antioxidationsmittel	Ja
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Nein
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Ja	Süßungsmittel	Nein
Süßungsmitteln	Nein	Zucker und Süßungsmittel	Nein
Zucker und Süßungsmitteln	Nein	Zuckern und Süßungsmittel	Nein
Zuckern und Süßungsmitteln	Nein		

## Pflichtangaben

tiefgefroren	Nein	unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein
aufgetaut	Nein	Nanopartikel enthalten	Nein
Phenylalaninquelle (Aspartam)	Nein	gentechnisch verändert	Nein
erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)	Nein	Koffein enthalten	Nein
Süßholz enthalten	Nein	Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt	Nein
bestrahlt / Strahlen behandelt	Nein	Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)	Nein
taurinhalzig	Nein	chininhalzig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

## Fischprodukte

aus Fischstücken zusammengefügt	Nein	hergestellt aus Lachsersatz	Nein
Fisch wissenschaftl. Name	Shrimps (Xiphopenaeus kroyeri)		
Fisch Produktionsmethode	Meeresfischerei		
Fisch Fanggerät	Schleppnetze (Grundscherbrettnetze)		
Fisch-Fangzone 1	31 Atlantik, West Zentral		

## Zubereitung

Verzehrfertig	Ja
---------------	----

## Sonstiges

### Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

**Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.**

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.