



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	235131008 Fritsauce 10kg
Gültigkeit	11.08.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034235131
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Postfach 11 64 D-49627 Essen-Addrup



Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Fritsauce
Beschreibende Verkehrsbez.	Würzsauce für Pommes frites
Produktbeschreibung	Eine Emulsion mit pflanzlichem Öl in einer fein abgestimmten Würzmischung.
Zutatenliste	Wasser, Rapsöl 25 %, Zucker, modifizierte Stärke, EIGELB, Branntweinessig, SENFSAATEN, Gewürze, Speisesalz, Speisewürze, Karamellzuckersirup, Zitronenöl, färbendes Lebensmittel: Karottensaftkonzentrat; Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: Xanthan; Farbstoff: Beta-Carotin; Antioxidationsmittel: Calcium-Dinatrium-EDTA; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	hell, homogen, glänzend; gelblich
Geruch	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	cremig

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,9 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

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

Ovo-vegetarisch

Nährwerte**Zubereitungsgrad**

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	1229 kJ
	297 kcal
Fett	27,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	12,0 g
davon Zucker	7,0 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,20 g

Allergene**EU-Allergene**

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht 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	enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Verpackung Transport Lagerung**MHD / Verbrauchsdatum**

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

2 Monat(e)

Kommentar

Ungekühlt haltbar. Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

Art Konsumenteneinheit

Eimer

Füllmenge

10 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

13

Lagen pro Palette

4

Palettenart / Container

Europoolpalette

