



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	230211008 Salatmayo.50% 875 ml Tube
Gültigkeit	20.05.2021 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034230211
EAN Umverpackungseinheit	4006034099917
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Salat-Mayonnaise 50%
Anweisung Aufbewahrung	Nach Anbruch kühl lagern!
Produktbeschreibung	Eine Emulsion auf der Basis von reinem Pflanzenöl mit Eigelb und einer abgestimmten Würzmischung verfeinert.
Zutatenliste	Rapsöl 50 %, Wasser, Zucker, Maisstärke, EIGELB, Branntweinessig, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Speisesalz, SENFSAATEN, Karamellzuckersirup, Zitronenöl, Speisewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Antioxidationsmittel: E385; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

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

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: $3,8 \pm 0,2$

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10^6	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	10^6	-	KbE/g
Hefen	10^5	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10^3	10^4	KbE/g
Escherichia coli	10^1	10^2	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	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 ml	
Brennwert	2019 kJ
	490 kcal
Fett	50,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g
Kohlenhydrate	8,3 g
davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	1,10 g

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	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

70 Tag(e)

Kommentar

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

Art Konsumenteneinheit

Tube

Füllmenge

875 Milliliter

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

12

Umverpackungseinheit pro Lage

10

Lagen pro Palette

3

Palettenart / Container

Europoolpalette

