

Produktspezifikation

Wernsing	260034008 Zigeuner-Sauce Extra Qua. 5 kg
Gültigkeit	08.04.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034260034
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Zigeuner-Sauce Extra Qualität
Beschreibende Verkehrsbez.	Würzsauce auf Tomatenbasis mit Zwiebeln, Gurken und Paprika mit Zucker und Süßungsmittel
Produktbeschreibung	Eine Würzsauce bestehend aus Gurken, Zwiebeln, dem Mark sonnengereifter Tomaten, Paprika und feinen Gewürzen.
Zutatenliste	Tomatenmark 20 %, Zwiebeln 20 %, Wasser, Gurken 13 %, Zucker, Branntweinessig, Paprika 5 %, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Speisesalz, Rote Betesaftkonzentrat, Süßungsmittel: Saccharin; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogen, mit Gemüsebestandteil, gebunden; bräunlich-rot
Geruch	arttypisch, aromatisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, würzig-süß, pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	viskos, bissfester Gemüsebestandteil

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,6 ± 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

Vegan

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	332 kJ
	78 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	17,0 g
davon Zucker	12,6 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,90 g

Allergene

EU-Allergene

Nicht vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht 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	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

60 Tag(e)

Kommentar

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

Art Konsumenteneinheit

Eimer

Füllmenge

5 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

24

Lagen pro Palette

3

Palettenart / Container

Europoolpalette

