

## Produktspezifikation

<b>Wernsing</b>	<b>264049008 Jägerschnitzel-Sauce 5kg</b>
Gültigkeit	17.08.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034264049
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

<b>Artikelbezeichnung</b>	Jägerschnitzelsauce
<b>Beschreibende Verkehrsbez.</b>	Pikante Sauce mit Champignons
<b>Produktbeschreibung</b>	Eine feine Würzsauce bestehend aus Zwiebeln, Champignons sowie weiteren Zutaten.
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Zwiebeln, Champignons 20 %, Tomatenmark, Rapsöl, modifizierte Maisstärke, KONDENSMILCH, Zucker, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig, Speisewürze, Champignonpulver, MILCHEIWEIß, Dextrose, Karamell, Maltodextrine, Farbstoff: E 150c; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+), Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma
<b>Herkunftsland</b>	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen/Farbe</b>	homogen mit sichtbarem Pilz- und Gemüsebestandteil, gebunden; hellbraun
<b>Geruch</b>	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
<b>Geschmack</b>	arttypisch, leicht pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
<b>Konsistenz / Textur</b>	viskos, bissfester Pilz- und Gemüsebestandteil

## Analytische Kennzahlen

**Chemisch-phys. Kennzahlen** pH-Wert: 4,5 ± 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

Lakto-vegetarisch

Klimaneutral

Ja

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	283 kJ
	68 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	7,0 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	1,80 g

## Allergene

EU-Allergene

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)	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

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Ja	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Ja
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Nein	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
taurinhaltig	Nein	chininhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Nein

## Zubereitung

Verzehrfertig	Verzehrfertig
---------------	---------------

## 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.