

Produktspezifikation

Wernsing	264049008 Jägerschnitzel-Sauce 5kg
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

Artikelbezeichnung	Jägerschnitzelsauce
Beschreibende Verkehrsbez.	Pikante Sauce mit Champignons
Produktbeschreibung	Eine feine Würzsauce bestehend aus Zwiebeln, Champignons sowie weiteren Zutaten.
Zutatenliste	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
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

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

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

