



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	131242008 Rotkrautsalat 3 kg
Gültigkeit	16.03.2020 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034131242
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen/Oldb.

## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Rotkrautsalat
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Salatzubereitung aus frischem Rotkohl in einer fein abgestimmten Würzsauce.
Zutatenliste	Rotkohl 68 %, Wasser, Zucker, Rapsöl, Wein-Branntweinessig, Äpfel 2 %, Zwiebeln 2 %, Branntweinessig, Gewürze, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), färbendes Lebensmittel: Rote Betesaftkonzentrat; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+), Citronensäure; Speisesalz, Dextrose.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	in gleichmäßige Streifen geschnittener Kohl im roten, klaren Aufguss
Geruch	arttypisch, frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, süß-säuerlich, herzhaft, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	bissfest, knackig

## Analytische Kennzahlen

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

Prüfmethode

Für alle Prüfmethode gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

## Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Vegan

odZ-Label

Ja

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	462 kJ
	110 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	14,0 g
davon Zucker	13,0 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,30 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

14 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Transporttemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Kommentar

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

Art Konsumenteneinheit

Eimer

Füllmenge

3 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

24

Lagen pro Palette

9

Palettenart / Container

Europoolpalette

