



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	270491008 American Dressing 3kg
Gültigkeit	07.01.2020 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034270491
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.

Artikelbezeichnung	American-Dressing
Beschreibende Verkehrsbez.	Salatsauce, pikant gewürzt
Anweisung Aufbewahrung	Bitte vor Verwendung umrühren! Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Salatsauce mit dem Mark sonnengereifter Tomaten und einer fein abgestimmten Würzmischung.
Zutatenliste	Wasser, Rapsöl, JOGHURTERZEUGNIS 10 %, Tomatenmark 8 %, Zucker, Branntweinessig, EIGELB, SENFSAATEN, Kräuter, Gewürze, Maisstärke, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Dextrose, Rote Beetesaftkonzentrat, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+), Essigsäure, Äpfelsäure, Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Aroma.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogen mit dunklen Kräuterpartikeln; cremig-rosa
Geruch	frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	angenehm säuerlich, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	fließfähig

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,7 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 ⁶	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10 ³	10 ⁴	KbE/g
Escherichia coli	10 ¹	10 ²	KbE/g
Milchsäurebakterien	10 ⁵	-	KbE/g
Hefen	10 ⁵	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 ³	-	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 ¹	10 ²	KbE/g
Bacillus cereus	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-lakto-vegetarisch

odZ-Label

Ja

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	1135 kJ
	275 kcal
Fett	25,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	8,5 g
davon Zucker	7,5 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	0,85 g

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht 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)	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

35 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

