



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	270675008 Italian Dressing 3kg
Gültigkeit	22.07.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034270675
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Italian-Dressing
Anweisung Aufbewahrung	Bitte vor Verwendung umrühren! Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine feine Salatsauce mit klassisch italienischen Kräutern auf Essig/Öl-Basis.
Zutatenliste	Wasser, Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Dextrose, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), SENFSAATEN, Speisewürze (aus Mais und Raps), Schnittlauch, Paprika, Kräuter, Gewürze, Maltodextrine, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel Carboxymethylcellulose, Xanthan.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	halbtransparent, deckend mit Kräutern; grünlich
Geruch	frisch, deutliche Kräuternote, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	angenehm säuerlich, nach Kräutern, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	fließfähig

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,5 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 <sup>6</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
Milchsäurebakterien	10 <sup>5</sup>	-	KbE/g
Hefen	10 <sup>5</sup>	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 <sup>3</sup>	-	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	KbE/g
Bacillus cereus	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**

Vegan

**odZ-Label**

Ja

**Klimaneutral**

Ja

**Nährwerte****Zubereitungsgrad**

unzubereitet

**Nähr- und Brennwerte**

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	581 kJ
	140 kcal
Fett	10,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	8,7 g
davon Zucker	8,2 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	2,00 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)	nicht 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

Umverpackungseinheit pro Lage	24
Lagen pro Palette	9
Palettenart / Container	Europoolpalette

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	Farbstoff(e)	Nein
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 übermäßigen 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.