



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	115969008 Kloßteig 4x2,5 kg
Gültigkeit	19.10.2022 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034001965
EAN Umverpackungseinheit	4006034026470
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	D-49632 Addrup-Essen/Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Kloßteig
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Kartoffelteig aus frisch geraspelten Kartoffeln mit weiteren Zutaten zur Herstellung von Klößen.
Zutatenliste	Kartoffeln 79 %, Kartoffelstärke, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: NATRIUMDISULFIT; Gewürze.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogene Kartoffelmasse; hellgelb
Geruch	typisch nach Kartoffeln, nicht muffig, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	typisch nach Kartoffeln, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	pastös

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 5,1 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
mesophile aerobe und fakultativ anaerobe Bakterien	10 ⁶	-	KbE/g
Hefen	10 ³	-	KbE/g
Schimmelpilze	10 ³	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	10 ⁴	-	KbE/g
Coliforme Bakterien	10 ⁴	-	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	10 ²	-	KbE/g
Bacillus cereus	10 ²	-	KbE/g
Clostridium perfringens	10 ²	-	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	10 ²	KbE/g

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der LUA Sachsen.

Prüfmethoden

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

Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Vegan

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	415 kJ
	98 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	21,7 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	1,50 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	nicht enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

21 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Kommentar

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

Art Konsumenteneinheit

Beutel

Füllmenge

2,5 Kilogramm

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

4

Umverpackungseinheit pro Lage

9

Lagen pro Palette

6

Palettenart / Container

Europoolpalette

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Ja	Antioxidationsmittel	Ja
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)	Ja	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

Sieden

Aus dem Kloßteig mit feuchten oder mehligten Händen runde Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. 5 Minuten kochen lassen und danach weitere 20 - 25 Minuten, je nach Größe, ziehen lassen.

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.