



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	160679008 Feinster Heringsalat rot 1kg
Gültigkeit	29.05.2023 bis auf Widerruf
ID intern	006.764154
EAN Konsumenteneinheit	4006034160679
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Feinster Heringsalat rot
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Salat aus Heringshappen, Rote Bete, Äpfel, Gurken und Zwiebeln in würziger Salatcreme
Zutatenliste	HERING ohne Haut 35 %, Rote Bete 20 %, Rapsöl, Wasser, Äpfel, Gurken, Zwiebeln, EIGELB, Gewürze, Speisesalz, Zucker, Stärke, Branntweinessig, Säureregulator: Natriumacetate; Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; färbendes Rote Betesaftkonzentrat. Hering (<i>Clupea harengus</i>) gefangen in der Norwegischen See und Nordsee mit Ringwaden und Pelagischen Scherbrettnetzen.
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	Heringshappen, Rote Bete-, Gurken-, Zwiebel- und Apfelwürfel in rötlich-violetter Sauce
Geruch	würzig frisch, süß säuerlich, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	frisch, süß säuerlich, ohne Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	viskos, Festbestandteile bissfest

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,2 ± 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

Nicht für Vegetarier geeignet

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	971 kJ
	234 kcal
Fett	19,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	7,8 g
davon Zucker	6,1 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	1,53 g

Nutri-Score gekennzeichnet

Nein

Nutri-Score

C

Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	enthalten
Fisch und -erzeugnisse	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

21 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

Becher

Füllmenge	1 Kilogramm
Art Umverpackungseinheit	Kartontray
Konsumenteneinheit je Umverp.	1
Umverpackungseinheit pro Lage	36
Lagen pro Palette	10
Palettenart / Container	Europoolpalette

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Ja	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	chinhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein

Fischprodukte

aus Fischstücken zusammengefügt	Nein	hergestellt aus Lachsersatz	Nein
Fisch wissenschaftl. Name	Hering (Clupea harengus)		
Fisch Produktionsmethode	Meeresfischerei		
Fisch Fanggerät	Umschließungsnetze und Hebenetze (Ringwaden) und Schleppnetze (Pelagische Scherbrettnetze)		
Fisch-Fangzone 1	27.2.a Norwegische See		
Fisch-Fangzone 2	27.4 Nordsee		

Zubereitung

Verzehrfertig	Ja
----------------------	----

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.