

## Produktspezifikation

Wernsing	141647008 Gurkensalat in Jogh.-Dress.3kg
Gültigkeit	23.03.2023 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034141647
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb.



## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Gurkensalat in Joghurt-Dressing
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Ein Feinkostsalat aus frischen Salatgurken mit Joghurt sowie weiteren Zutaten.
Zutatenliste	Gurken 67 %, Rapsöl, Wasser, Zucker, JOGHURT 5 %, Zwiebeln, Branntweinessig, EIGELB, Stärke, SENFSAATEN, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, Dextrose, Säuerungsmittel: Essigsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	in gleichmäßige Scheiben geschnittene Gurken mit Schale in weißem Dressing
Geruch	arttypisch, frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, mild säuerlich, vollmundig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	bissfester Gurkenbestandteil
Schnitt	circa 4 mm

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,0 ± 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

Prüfmethoden

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

## Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Ovo-lakto-vegetarisch

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	545 kJ
	131 kcal
Fett	10,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	8,0 g
davon Zucker	7,0 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	0,80 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

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

Eimer

Füllmenge

3 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

24

Lagen pro Palette

8

Palettenart / Container

Europoolpalette

