

Produktspezifikation

Wernsing 205264008 Currysauce 2 kg

Gültigkeit 04.02.2021 bis auf Widerruf

EAN Konsumenteneinheit 4006034205264

Marke Wernsing

Name Inverkehrbringer Wernsing Feinkost GmbH

Adresse Inverkehrbringer Kartoffelweg 1

D-49632 Addrup-Essen/Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung Currysauce

Anweisung Aufbewahrung Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis

Produktbeschreibung Eine Sauce auf der Basis einer feinen Salatmayonnaise mit einer Curry-

Gewürzmischung.

Zutatenliste Rapsöl, Wasser, Zucker, Maisstärke, EIGELB, Branntweinessig, Gewürze,

Speisesalz, SENFSAATEN, Dextrose, Säuerungsmittel: Essigsäure, Citronensäure;

Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat,

Natriumbenzoat; Aroma.

Herkunftsland Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe homogen, gebunden; kräftig gelb

Geruch arttypisch, aromatisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack arttypisch, würzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack

Konsistenz / Textur viskos, cremig

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4.0 ± 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-vegetarisch

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

| Nährwertangaben pro 100 g | | |
|-----------------------------|----------|--|
| Brennwert | 1874 kJ | |
| | 454 kcal | |
| Fett | 44,0 g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,4 g | |
| Kohlenhydrate | 13,0 g | |
| davon Zucker | 9,8 g | |
| Eiweiß | 0,8 g | |
| Salz | 1,10 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) | 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 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 2 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage 24
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 |
|--|------|---|--------|
| ticigenoren | Nemi | unter Condizatinosphare Verpackt | IVOIII |
| 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.