

Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|--|
| Wernsing | 278725008 Deutsche Remoulade 800ml Tube |
| Gültigkeit | 27.11.2017 bis auf Widerruf |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034278725 |
| EAN Umverpackungseinheit | 4006034099733 |
| Marke | Wernsing |
| Name Inverkehrbringer | Wernsing Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | D-49632 Addrup-Essen i. Oldb. |



Allgemeine Merkmale

| | |
|-------------------------------|---|
| Artikelbezeichnung | Deutsche Remoulade mit Zuckern und Süßungsmittel |
| Anweisung Aufbewahrung | Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis |
| Produktbeschreibung | Eine Kräutermayonnaise mit gehackten Gurken, Joghurt und einer fein abgestimmten Würzmischung. |
| Zutatenliste | Rapsöl 50 %, Gurken 14 %, Wasser, JOGHURT, Süßungsmittel: Sorbit; EIGELB, Zucker, Kräuter, Branntweinessig, Maisstärke, Speisesalz, SENFSAATEN, Gewürze, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat. |
| Herkunftsland | Deutschland |

Sensorische Eigenschaften

| | |
|----------------------------|--|
| Aussehen/Farbe | hell mit dunklen Kräuter- und Gurkenpartikeln |
| Geruch | arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Geschmack | arttypisch, vollmundig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Konsistenz / Textur | viskos, pastös |

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,8 ± 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

Ovo-lakto-vegetarisch

Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

| Nährwertangaben pro 100 g | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert | 2045 kJ |
| | 496 kcal |
| Fett | 51,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4,6 g |
| Kohlenhydrate | 6,6 g |
| davon Zucker | 4,0 g |
| Eiweiß | 1,0 g |
| Salz | 1,00 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

60 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

Tube

Füllmenge

800 Milliliter

Art Umverpackungseinheit

Karton

Konsumenteneinheit je Umverp.

12

Umverpackungseinheit pro Lage

10

Lagen pro Palette

4

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 | Ja |
| 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.