

| | |
|--|--|
| Artikel | DRESSING FRENCH 3KG WERNSING |
| Marke (Eigenmarke) | Wernsing |
| Artikelnummer | 27290400 |
| Artikelbeschreibung | French Dressing - Salatsauce mit Kräutern |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 3 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg |
| Direktverpackung | Eimer |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Wernsing Feinkost GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C |
| Zutatenliste | Wasser, Rapsöl, Zucker, Maisstärke, Senf (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), EIGELB, Branntweinessig, Gurken, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze, Speisesalz, Traubenzucker, Säuerungsmittel: Essigsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Aroma |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1331 / 322 |
| Fett | |
| gesamt | 31,10 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,50 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 9,50 |
| davon Zucker | 7,00 |
| Eiweiß | 0,50 |
| Salz | 0,80 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | | |
|-----------|-----------------|---------------------|
| vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|-----------|-----------------|---------------------|

| | | |
|---|-----------|-------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | Eigelb |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Dinkel | | x |
| Gerste | | x |
| Hafer | | x |
| Kamut | | x |
| Roggen | | x |
| Weizen | | x |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | | x |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Cashewnüsse | | x |
| Haselnüsse | | x |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | x |
| Mandeln | | x |
| Paranüsse | | x |
| Pecannüsse | | x |
| Pistazien | | x |
| Walnüsse | | x |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | x |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | Senfsaat |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | |
| | ja | nein |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe | x | |

| | | |
|--|---|---|
| bei loser Abgabe an Endverbraucher | | |
| chininhaltig | | X |
| coffeinhaltig | | X |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | X |
| geschwärzt | | X |
| geschwefelt | | X |
| gewachst | | X |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | X |
| mit Antioxidationsmittel | | X |
| mit Aromastoffen | X | |
| mit Azofarbstoffen | | X |
| mit Emulgatoren | | X |
| mit Farbstoff | | X |
| mit Geschmacksverstärker | | X |
| mit Konservierungsstoff | | X |
| mit Nitrat | | X |
| mit Nitritpökelsalz | | X |
| mit Phosphat | | X |
| mit Süßholzextrakt | | X |
| mit Süßungsmittel(n) | | X |
| taurinhaltig | | X |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | | X |

Weitere produktspezifische Angaben

| | ja | nein |
|--|----|------|
| aufgetaut | | X |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG | | X |
| Bio | | X |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| Halal | | X |
| Koscher | | X |
| Vegan | | X |
| vegetarisch | X | |
| lactosefrei | X | |
| glutenfrei | X | |

| | |
|---------------------------------------|--|
| gentechnisch verändert | x |
| Verwendungszweck | |
| Backofen geeignet | x |
| Convectomat geeignet | x |
| Dämpfer geeignet | x |
| Friteuse geeignet | x |
| Mikrowelle geeignet | x |
| Pfanne geeignet | x |
| WOK geeignet | x |
| Kochtopf geeignet | x |
| Zubereitungshinweis | verzehrfertig |
| Sensorische Eigenschaften | |
| Aussehen | homogen, deutlich erkennbare Kräuter; cremig-weiß |
| Geruch | frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Geschmack | angenehm säuerlich, milde Senfnote, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Konsistenz | fließfähig |
| Mikrobiologische Daten | ASU § 64 LFGB, ISO Methoden |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | 10 ⁶ KbE/g |
| Escherichia coli (KbE/g) | 10 ¹ KbE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | 10 ³ KbE/g |
| Hefen (KbE/g) | 10 ⁵ KbE/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 10 ² KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | 10 ² KbE/g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | 10 ⁶ KbE/g |
| Salmonella in (KbE/g) | nicht nachweisbar in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |