

**Artikel** DRESSING FRENCH 950ML TUBE WERNSING  
**Marke (Eigenmarke)** Wernsing  
**Artikelnummer** 27290401  
**Artikelbeschreibung** French Dressing mit Kräutern

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 950  
**Gebinde / Einheit (kg//St.)** ml  
**Direktverpackung** Tube  
**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)** Karton (enthält 4 Tuben)  
**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

<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1331 / 322
<b>Fett</b>	
gesamt	31,10
gesättigte Fettsäuren	2,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	9,50
davon Zucker	7,00
<b>Eiweiß</b>	0,50
<b>Salz</b>	0,80

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden    nicht    Angabe Inhaltsstoff  
 vorhanden

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eigelb
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
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
<b>Mikrobiologische Daten</b>	ASU § 64 LFGB, ISO Methoden
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 <sup>6</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 <sup>1</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 <sup>3</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	10 <sup>5</sup> KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 <sup>6</sup> KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	