

<b>Artikel</b>	<b>MAYONNAISE VEGAN 50% 5KG WERNSING</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wernsing</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>27910170</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>emulgierte Würzsauce ohne Ei</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Eimer		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	Wernsing Feinkost GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C		
<b>Zutatenliste</b>	Rapsöl 50%, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, modifizierte Stärken, SENFSAATEN, Säureregulator: Natriumacetat; färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1977 / 480		
<b>Fett</b>			
gesamt	50,00		
gesättigte Fettsäuren	3,80		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	7,00		
davon Zucker	4,50		
<b>Eiweiß</b>	0,10		
<b>Salz</b>	1,00		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<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>Zusatzstoffe</b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		x	

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	
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, gebunden; weiß leicht gelblich
Geruch	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, mild säuerlich, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz	cremig, fließfähig

## Mikrobiologische Daten

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>1</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 <sup>2</sup> KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 <sup>5</sup> KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	10 <sup>3</sup> KbE/g