

Artikel	WALDORFSALAT 2KG WERNSING
Marke (Eigenmarke)	Wernsing
Artikelnummer	28035990
Artikelbeschreibung	Waldorfsalat, Salat aus Sellerie, Ananas, Mandarinen, Äpfeln und Haselnüssen in würziger Salatmayonnaise, mit Sahne verfeinert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2
Gebinde / Einheit (kg/l/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	SELLERIE 22%, Ananas 16%, Rapsöl, Mandarinen 12%, Äpfel 12%, Wasser, HASELNÜSSE 3%, Zucker, SAHNE, EIGELB, Gewürze, Speisesalz, Maisstärke, WEIZENSTÄRKE, Branntweinessig, Säuerungsmittel: Weinsäure (L+), Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat. Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	891 / 215
Fett	
gesamt	18,30
gesättigte Fettsäuren	1,90
Kohlenhydrate	
gesamt	10,40
davon Zucker	8,40
Eiweiß	1,10

Salz 0,57

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		Weizenstärke
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		Sahne
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Haselnüsse
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse	x		
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sellerie
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		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
Ernährungsformen		
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	Selleriestreifen, Ananas- und Mandarinstücke, Apfelwürfel und Haselnüsse in milchig-weißer Sauce
Geruch	würzig frisch, süß säuerlich, ohne Fremd- und/oder Fehlgeruch
Geschmack	frisch, süß säuerlich, sahnig, ohne Fremd- und/oder Fehlgeschmack
Konsistenz	stückig, Festbestandteile bissfest

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)	