

Artikel	SAUCE SALSA 3KG WERNSING
Marke (Eigenmarke)	Wernsing
Artikelnummer	55000089
Artikelbeschreibung	Würzsauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
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	Tomatenmark 50%, Zucker, Zwiebeln 13%, Paprika 10%, Wasser, Branntweinessig, Gewürze, Speisesalz, Rapsöl, modifizierte Maisstärke, Speisewürze, Dextrose, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Aroma
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	419 / 99
Fett	
gesamt	0,60
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	20,20
davon Zucker	18,20
Eiweiß	1,50
Salz	1,57

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
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
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Zusatzstoffe	
	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	gut sichtbare, wertgebende Bestandteile; rot-bräunlich
Geruch	frisch, fruchtig-süß, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	fruchtig-süßlich, pikante Schärfe, 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 ¹ KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 ⁵ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	10 ³ KbE/g