

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE JÄGER GOLD 5KG WERNSING</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wernsing</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000150</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Champignonsauce mit Zuckern und Süßungsmittel</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/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>	Ungeöffnete Originalverpackung ohne Kühlung lagerbar.
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Champignons 19%, Tomatenmark 9%, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Rapsöl, Stärke, Zucker, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze, Tomaten, Karamellzuckersirup, Palmöl, WEIZENMEHL, Rindfleischextrakt, Champignonsaftkonzentrat, Dextrose, MOLKENERZEUGNIS, LAKTOSE, Hefeextrakt, Maltodextrine, Süßungsmittel: Saccharin; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Raucharoma, Aroma (WEIZEN, GERSTE)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	300 / 72
<b>Fett</b>	
gesamt	3,40
gesättigte Fettsäuren	0,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,80
davon Zucker	3,30
<b>Eiweiß</b>	1,30
<b>Salz</b>	1,40

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

	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		Weizenmehl, Aroma (mit Weizen und Gerste)
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		Molkenerzeugnis, Laktose
<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 SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	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, nach dem Öffnen gekühlt lagern.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogen mit Pilz- und Gemüsebestandteil, gebunden; hellbraun
Geruch	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, würzig-pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz	viskos, bissfester Pilz- und Gemüsebestandteil

### 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>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)	