

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE JÄGER EXTRA QUAL. 5KG WERNSING</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wernsing</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000155</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sauce mit Champignons - mit Zucker 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 20%, Gurken, Zwiebeln, Tomatenmark, modifizierte Maisstärke, Rapsöl, Zucker, Karotten, Paprika, Branntweinessig, Äpfel, Gewürze (SENFSAATEN, SELLERIE), Speisesalz, Rauch, färbendes Lebensmittel: Rote Bete Pulver; Hefeextrakt, Maltodextrine, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Natriumalginat; Süßungsmittel: Saccharin; Farbstoffe: E150c Ammoniak-Zuckerkulör, E150d Ammoniumsulfid-Zuckerkulör; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma (mit SENFSAAT)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	310 / 74
<b>Fett</b>	
gesamt	3,40
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	8,60
davon Zucker	4,20

<b>Eiweiß</b>	1,30
<b>Salz</b>	1,20

## 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	
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		Gewürze (mit Sellerie)
<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		Gewürze (mit Senfsaat)
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		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
<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, nach dem Öffnen gekühlt lagern.

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	homogen mit sichtbarem 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)	