

Artikel	SAUCE JÄGERSCHNITZEL 5KG WERNSING
Marke (Eigenmarke)	Wernsing
Artikelnummer	55000156
Artikelbeschreibung	Sauce mit Champignons
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
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	Ungeöffnete Originalverpackung ohne Kühlung lagerbar.
Zutatenliste	Wasser, Zwiebeln, Champignons 20%, Tomatenmark, Rapsöl, modifizierte Maisstärke, KONDENSMILCH, Zucker, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig, Speisewürze, Champignonpulver, MILCHEIWEISS, Dextrose, Karamell, Maltodextrine, Farbstoff: E150c Ammoniak-Zuckerulör; Säuerungsmittel: Weinsäure (L+), Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	283 / 68
Fett	
gesamt	3,00
gesättigte Fettsäuren	0,30
Kohlenhydrate	
gesamt	7,00
davon Zucker	3,00
Eiweiß	2,00
Salz	1,80

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		Kondensmilch, Milcheiweiß
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 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
<u>Verwendungszweck</u>	
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.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	homogen mit sichtbarem Pilz- und Gemüsebestandteil, gebunden; hellbraun
Geruch	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, leicht pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz	viskos, bissfester Pilz- und Gemüsebestandteil
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
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)	