

<b>Artikel</b>	<b>SAUCE WURST "EXTRA" 10KG WERNSING</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wernsing</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>55000160</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Würzsauce</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 10
<b>Gebinde / Einheit (kg//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>	Tomatenmark 46%, Wasser, Zucker, Äpfel, Apfelmark, Branntweinessig, modifizierte Maisstärke, Gewürze (mit SENFSAAT), Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, Karamellzuckersirup, Maltodextrine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Zitronenöl
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	437 / 103
<b>Fett</b>	
gesamt	0,30
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	22,60
davon Zucker	20,50
<b>Eiweiß</b>	1,30
<b>Salz</b>	1,00

## 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		Molkenerzeugnis
<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 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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Verzehrfertig, nach dem Öffnen gekühlt lagern.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	homogen; gelblich-rot
Geruch	arttypisch, aromatisch, kein Fremd- und/oder Fehlgeruch
Geschmack	arttypisch, fruchtig, würzig-pikant, kein Fremd- und/oder Fehlgeschmack
Konsistenz	fließfähig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	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)	