

Artikel	SAUCE ZIGEUNER GOLD 10KG WERNSING
Marke (Eigenmarke)	Wernsing
Artikelnummer	55000277
Artikelbeschreibung	Würzsauce auf Tomatenbasis mit Gurken, Zwiebeln und Paprika, mit Zuckern und Süßungsmittel
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
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	Tomatenmark 26%, Gurken 22%, Wasser, Zwiebeln 8%, Paprika 4%, Traubenzucker, Branntweinessig, Invertzuckersirup, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Speisesalz, färbende Lebensmittel: rote Betekonzentrat, Paprikaextrakt; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl; Süßungsmittel: Saccharin; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	240 / 57
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	11,30
davon Zucker	8,40
Eiweiß	1,10
Salz	1,60

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 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
Ernährungsformen		
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 Gemüsebestandteil, gebunden; bräunlich-rot
Geruch	arttypisch, aromatisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, würzig-süß, pikant, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz	viskos, bissfester Gemüsebestandteil

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 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)	