



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	208272008 Caesar Dressing 3kg
Gültigkeit	23.07.2021 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034208272
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 49632 Addrup-Essen/Oldb.

## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Caesar Dressing
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Salatsauce mit einer mit Sardellenpaste versetzten, feinen Mayonnaise, weiteren Zutaten und Parmesankäse verfeinert.
Zutatenliste	Wasser, Rapsöl, PARMESANKÄSE 5 %, Zucker, Stärke, Branntweinessig, EIGELB, Speisesalz, Knoblauch, Meersalz, SENFSAATEN, Sardellenpaste 0,3 % (SARDELLEN, Rapsöl, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Tarakernmehl, Gewürze, Speisesalz), Zitronensaftkonzentrat, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure, Karamellzuckersirup, Maltodextrin, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogen, gelblich-cremig
Geruch	arttypisch, frisch, milde Käsenote, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, würzig, leicht salzig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	viskos

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert:  $3,8 \pm 0,2$

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	$10^6$	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	$10^3$	$10^4$	KbE/g
Escherichia coli	$10^1$	$10^2$	KbE/g
Milchsäurebakterien	$10^5$	-	KbE/g
Hefen	$10^5$	-	KbE/g
Schimmelpilze	$10^3$	-	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	$10^1$	$10^2$	KbE/g
Bacillus cereus	$10^2$	$10^3$	KbE/g
Salmonellen	-	nicht nachweisbar	in 25g
Listeria monocytogenes	-	$10^2$	KbE/g

Werden lebende Mikroorganismen als Starterkulturen zugesetzt oder Zutaten wie Käse, die lebende Organismen enthalten, muss dies bei der Beurteilung berücksichtigt werden.

Bei Überschreitung des Richtwertes für Hefen ist die Sensorik mit in die Beurteilung einzubeziehen.

Werden rohe pflanzliche Zutaten zugesetzt, muss dies bei der Beurteilung von Enterobacteriaceae berücksichtigt werden.

Mikrobiologische Kennzahlen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM

Prüfmethoden

Für alle Prüfmethoden gelten lebensmittelrechtlich anerkannte, öffentliche Analysemethoden, z.B. ASU § 64 LFGB, ISO Methoden.

## Zusatzinformationen

Vegan-Vegetarisch-Info

Nicht für Vegetarier geeignet

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	1331 kJ
	323 kcal
Fett	32,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	6,0 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	1,30 g

## Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	enthalten
Fisch und -erzeugnisse	enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	enthalten
Sesamsamen und -erzeugnisse	nicht enthalten
Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/l	nicht enthalten
Lupine und -erzeugnisse	nicht enthalten
Weichtiere und -erzeugnisse	nicht enthalten

## Verpackung Transport Lagerung

MHD / Verbrauchsdatum

MHD auf der Verpackung

Restlaufzeit bei Anlieferung

21 Tag(e)

Lagertemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Transporttemperatur

Min. +2 °C, Max. +7 °C

Art Konsumenteneinheit

Eimer

Füllmenge

3 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

24

Lagen pro Palette

4

Palettenart / Container

Europoolpalette

