



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	130634008 Krautsalat Griechische Art 5kg
Gültigkeit	14.01.2025 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034130634
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632 Addrup-Essen/Oldb.

## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Krautsalat - Griechische Art - extra knackig
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Salatzubereitung aus frischem Weißkohl mit Paprika in einer fein abgestimmten Würzsauce.
Zutatenliste	Weißkohl 70 %, Wasser, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, Paprika 1 %, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kümmel, Gewürze, Dextrose, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Citronensäure.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	in gleichmäßige Streifen geschnittener Kohl mit grünen Paprikastreifen und Gewürzpartikeln im halbttransparenten Aufguss
Geruch	arttypisch, frisch, aromatisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, süß-säuerlich, würzig, herzhaft, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	bissfest, knackig

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert:  $3,6 \pm 0,2$

Mikrobiologische Kennzahlen

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	$10^6$	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	$10^6$	-	KbE/g
Hefen	$10^5$	-	KbE/g
Enterobacteriaceae	$10^3$	$10^4$	KbE/g
Escherichia coli	$10^1$	$10^2$	KbE/g
koag. pos. Staphylokokken	$10^2$	$10^3$	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**

Vegan

**Clean-Label**

Ja

## Nährwerte

**Zubereitungsgrad**

unzubereitet

**Nähr- und Brennwerte**

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	472 kJ
	113 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	14,3 g
davon Zucker	14,1 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	1,35 g

## Allergene

**EU-Allergene**

Nicht vorhanden

**Allergene**

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	nicht enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnuss und -erzeugnisse	nicht enthalten
Soja und -erzeugnisse	nicht enthalten
Milch und -erzeugnisse (einschl. Milchzucker/Laktose)	nicht enthalten
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	nicht enthalten
Sellerie und -erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und -erzeugnisse	nicht 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

**Kommentar**

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

**Art Konsumenteneinheit**

Eimer

**Füllmenge**

5 Kilogramm

**Umverpackungseinheit pro Lage**

24

**Lagen pro Palette**

5

**Palettenart / Container**

Europalpalette

