



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

Wernsing	267644008 Sour-Creme 3 kg
Gültigkeit	09.02.2021 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034267644
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 49632 Addrup-Essen/Oldb.

Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Sour-Creme
Beschreibende Verkehrsbez.	Eine feine Sauce auf der Basis von Magerquark und Sauerrahm, mit Kräutern und Gewürzen abgestimmt.
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine feine Sauce auf der Basis von Magerquark und Sauerrahm, mit Kräutern und Gewürzen abgestimmt.
Zutatenliste	SPEISEQUARK Magerstufe 55 %, SAUERRAHM 27 %, Rapsöl, Maltodextrin, Wasser, Branntweinessig, Kräuter, Speisesalz, EIGELB, Stärke, modifizierte Stärke, Zucker, Gewürze, SENFSAATEN, Dextrose, Säuerungsmittel: Essigsäure, Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Aroma
Herkunftsland	Deutschland

Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogen mit sichtbaren Kräuterpartikeln, gebunden; weiß
Geruch	arttypisch, frisch, mit dezenter Kräuternote, kein Fremd- und/oder Fehlgeruch
Geschmack	arttypisch, leicht säuerlich, nach Kräutern, kein Fremd- und/oder Fehlgeschmack
Konsistenz / Textur	mittelviskos, cremig

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,5 ± 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**

Ovo-lakto-vegetarisch

Nährwerte**Zubereitungsgrad**

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	725 kJ
	174 kcal
Fett	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	8,0 g
Salz	1,7 g

Allergene**EU-Allergene**

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	nicht enthalten
Krebstier und -erzeugnisse	nicht enthalten
Ei und -erzeugnisse	enthalten
Fisch und -erzeugnisse	nicht 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

Kommentar

Die angegebene Haltbarkeit gilt für die ungeöffnete Originalverpackung.

Art Konsumenteneinheit

Eimer

Füllmenge

3 Kilogramm

Umverpackungseinheit pro Lage

24

Lagen pro Palette	9
Palettenart / Container	Europoolpalette

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Nein	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Ja	Farbstoff(e)	Nein
Phosphat(e) (Fleischerzeugnisse)	Nein	Nitrat	Nein
Nitritpökelsalz	Nein	Nitritpökelsalz und Nitrat	Nein
gewachst (Obst)	Nein	geschwärzt (Oliven)	Nein
geschwefelt > 10 ppm (zubereitet)	Nein	Süßungsmittel	Nein
Süßungsmitteln	Nein	Zucker und Süßungsmittel	Nein
Zucker und Süßungsmitteln	Nein	Zuckern und Süßungsmittel	Nein
Zuckern und Süßungsmitteln	Nein		

Pflichtangaben

tiefgefroren	Nein	unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein
aufgetaut	Nein	Nanopartikel enthalten	Nein
Phenylalaninquelle (Aspartam)	Nein	gentechnisch verändert	Nein
erhöhter Koffeingehalt (>150mg /l)	Nein	Koffein enthalten	Nein
Süßholz enthalten	Nein	Pflanzensterine/ -stanole zugesetzt	Nein
bestrahlt / Strahlen behandelt	Nein	Zutatenaustausch (LMIV Anhang VI)	Nein
taurinhalzig	Nein	chininhalzig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Nein

Zubereitung

Verzehrfertig	Verzehrfertig
---------------	---------------

Sonstiges

Information über gentechnisch veränderte Organismen (GVO - gemäß VO EU 1829/2003 und 1830/2003):

Sämtliche Zutaten, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen, sind weder gentechnisch modifizierte Organismen, noch enthalten sie diese oder werden direkt aus diesen hergestellt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen unterhalb der gesetzlich festgelegten Schwellenwerte, bezogen auf die jeweilige Zutat.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung allen in Europa und in Deutschland geltenden, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in der jeweils gültigen Version in vollem Umfang.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Versionen.