



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

Wernsing	230747008 Vegane Mayo 50% 5kg
Gültigkeit	27.04.2021 bis auf Widerruf
EAN Konsumenteneinheit	4006034230747
Marke	Wernsing
Name Inverkehrbringer	Wernsing Feinkost GmbH
Adresse Inverkehrbringer	Kartoffelweg 1 D-49632Addrup-Essen/Oldb.

## Allgemeine Merkmale

Artikelbezeichnung	Vegane Mayo
Beschreibende Verkehrsbez.	Emulgierte Würzsauce ohne Ei
Anweisung Aufbewahrung	Bei Kühlung von +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis
Produktbeschreibung	Eine Emulsion auf der Basis von reinem Pflanzenöl und einer abgestimmten Würzmischung verfeinert.
Zutatenliste	Rapsöl 50 %, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, modifizierte Stärken, SENFSAATEN, Säureregulator: Natriumacetat; färbendes Lebensmittel: Karottenkonzentrat; Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan.
Herkunftsland	Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen/Farbe	homogen, gebunden; weiß leicht gelblich
Geruch	arttypisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, mild säuerlich, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack
Konsistenz / Textur	cremig, fließfähig

## Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 3,8 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

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

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	1977 kJ
	480 kcal
Fett	50,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	7,0 g
davon Zucker	4,5 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	1,00 g

## Allergene

EU-Allergene

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	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

60 Tag(e)

Lagertemperatur

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

Europoolpalette

