



Für gute Lebensmittel

Produktspezifikation

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------|
| Wernsing | 130221008 Coleslaw 2kg |
| Gültigkeit | 27.03.2020 bis auf Widerruf |
| EAN Konsumenteneinheit | 4006034130221 |
| Marke | Wernsing |
| Name Inverkehrbringer | Wernsing Feinkost GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer | Kartoffelweg 1 49632 Addrup-Essen/Oldb. |

Allgemeine Merkmale

| | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelbezeichnung | Krautsalat Amerikanische Art mit Zuckern und Süßungsmittel |
| Anweisung Aufbewahrung | Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis |
| Produktbeschreibung | Eine amerikanische Feinkostspezialität aus frischem Weißkohl, Sahne, Mören sowie weiteren Zutaten. |
| Zutatenliste | Weißkohl 61 %, Rapsöl, Wasser, VOLLMILCH, Möhren 4 %, SAHNE, Invertzuckersirup, EIGELB, Branntweinessig, Zucker, Gewürze, Speisesalz, Maisstärke, SENFSAATEN, Dextrose, Süßungsmittel: Saccharin; Säuerungsmittel: Äpfelsäure, Essigsäure, Weinsäure (L+), Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Verdickungsmittel Guarkeimehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Aroma. |
| Herkunftsland | Deutschland |

Sensorische Eigenschaften

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen/Farbe | gleichmäßig geschnittene Kohl- und Möhrenstreifen in cremefarbener Mayonnaise |
| Geruch | frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch |
| Geschmack | vollmundig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack |
| Konsistenz / Textur | bissfester Gemüsebestandteil |

Analytische Kennzahlen

Chemisch-phys. Kennzahlen pH-Wert: 4,2 ± 0,2

Mikrobiologische Kennzahlen

| Kennzahlen | Richtwert | Warnwert | Lim. |
|-------------------------------|-----------------|-------------------|--------|
| Aerobe mesophile Kolonienzahl | 10 ⁶ | - | Kb E/g |
| Milchsäurebakterien | 10 ⁶ | - | Kb E/g |
| Hefen | 10 ⁵ | - | Kb E/g |
| Enterobacteriaceae | 10 ³ | 10 ⁴ | Kb E/g |
| Escherichia coli | 10 ¹ | 10 ² | Kb E/g |
| koag. pos. Staphylokokken | 10 ² | 10 ³ | Kb E/g |
| Salmonellen | - | nicht nachweisbar | in 25g |
| Listeria monocytogenes | - | 10 ² | Kb E/g |

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

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

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

Mikrobiologische Kennzahlen in Abhängigkeit der Richt- und Warnwerte der DGHM

Prüfmethoden

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