



Für gute Lebensmittel

## Produktspezifikation

**Wernsing** 140077008 Norddeutscher Nudelsalat 1kg  
 Gültigkeit 27.03.2018 bis auf Widerruf  
 EAN Konsumenteneinheit 4006034140077  
 Marke Wernsing  
 Name Inverkehrbringer Wernsing Feinkost GmbH  
 Adresse Inverkehrbringer D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.



## Allgemeine Merkmale

**Artikelbezeichnung** Norddeutscher Nudelsalat  
**Anweisung Aufbewahrung** Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis  
**Produktbeschreibung** Ein Feinkostsalat aus gekochten Spiralnudeln mit zartem Gemüse und weiteren Zutaten verfeinert.  
**Zutatenliste** Nudeln gekocht 36 % (Wasser, HARTWEIZENGRIEB, VOLLEI, Speisesalz), Wasser, Rapsöl, Karotten 7 %, Erbsen 5 %, Zucker, Branntweinessig, EIGELB, VOLLMILCH, Paprika, Maisstärke, Speisesalz, Gewürze, SENFSAATEN, Traubenzucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat.  
**Herkunftsland** Deutschland

## Sensorische Eigenschaften

**Aussehen/Farbe** helle, gewundene Nudeln, Erbsen und Karottenwürfel in cremefarbener Salatmayonnaise  
**Geruch** arttypisch, frisch, kein Fehl- und/oder Fremdgeruch  
**Geschmack** arttypisch, vollmundig, kein Fehl- und/oder Fremdgeschmack  
**Konsistenz / Textur** bissfeste Nudeln und Gemüsebestandteile

## Analytische Kennzahlen

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

**Mikrobiologische Kennzahlen**

Kennzahlen	Richtwert	Warnwert	Dim.
Aerobe mesophile Kolonienzahl	10 <sup>6</sup>	-	KbE/g
Milchsäurebakterien	10 <sup>6</sup>	-	KbE/g
Hefen	10 <sup>5</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
koag. pos. Staphylokokken	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

Ovo-lakto-vegetarisch

## Nährwerte

Zubereitungsgrad

unzubereitet

Nähr- und Brennwerte

Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	929 kJ
	224 kcal
Fett	16,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	15,4 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	2,6 g
Salz	0,75 g

## Allergene

EU-Allergene

Vorhanden

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	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

Becher

Füllmenge

1 Kilogramm

Art Umverpackungseinheit

Kartontray

Konsumenteneinheit je Umverp.

6

Umverpackungseinheit pro Lage

9

Lagen pro Palette

9

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Konservierungsstoff(e)	Ja	Antioxidationsmittel	Nein
Geschmacksverstärker	Nein	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
taurinhaltig	Nein	chininhaltig	Nein
kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	Nein	kann bei übermäßigen 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.