

| | | | |
|---|---|-----------------|---------------------|
| Artikel | MOUSSE EIERLIKÖR 800G WOFEI | | |
| Marke (Eigenmarke) | Wofei | | |
| Artikelnummer | 28083016 | | |
| Artikelbeschreibung | Eierlikör Mousse | | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 800 | | |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | g | | |
| Direktverpackung | Schale | | |
| Verpackungsmaterial | PP, PS, PAO, PEM, PPP, PTEX | | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers | | |
| Hersteller | Wofei Wolfertz Feinkost GmbH | | |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food | | |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | | | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Kühlung zwischen + 2 °C bis +7 °C | | |
| Zutatenliste | SCHLAGSAHNE, HÜHNEREIGELB, Zucker, JOGHURT, Trinkwasser, Rum, Gelatine, Aroma, Vanille gemahlen, Säuerungsmittel: Citronensäure | | |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent | | |
| Energie (kJ / kcal) | 1218 / 292 | | |
| Fett | | | |
| gesamt | 18,80 | | |
| gesättigte Fettsäuren | 9,50 | | |
| Kohlenhydrate | | | |
| gesamt | 24,80 | | |
| davon Zucker | 23,60 | | |
| Eiweiß | 5,99 | | |
| Salz | 0,07 | | |
| Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung | | | |
| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Hühnereigelb |

| | | | |
|---|--|-----------|----------------------|
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Dinkel | | | x |
| Gerste | | | x |
| Hafer | | | x |
| Kamut | | | x |
| Roggen | | | x |
| Weizen | | | x |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | | x | Schlagsahne, Joghurt |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Cashewnüsse | | | x |
| Haselnüsse | | | x |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | | x |
| Mandeln | | | x |
| Paranüsse | | | x |
| Pecannüsse | | | x |
| Pistazien | | | x |
| Walnüsse | | | x |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | | x |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Zusatzstoffe | | | |
| | | ja | nein |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher | | x | |

| | | |
|---|---|---|
| chininhaltig | | X |
| coffeinhaltig | | X |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | X |
| geschwärzt | | X |
| geschwefelt | | X |
| gewachst | | X |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | X |
| mit Antioxidationsmittel | | X |
| mit Aromastoffen | X | |
| mit Azofarbstoffen | | X |
| mit Emulgatoren | | X |
| mit Farbstoff | | X |
| mit Geschmacksverstärker | | X |
| mit Konservierungsstoff | | X |
| mit Nitrat | | X |
| mit Nitritpökelsalz | | X |
| mit Phosphat | | X |
| mit Süßholzextrakt | | X |
| mit Süßungsmittel(n) | | X |
| taurinhaltig | | X |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | | X |

Weitere produktspezifische Angaben

| | ja | nein |
|---|----|------|
| aufgetaut | | X |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG | | X |
| Bio | | X |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| Halal | | X |
| Koscher | | X |
| Vegan | | X |
| vegetarisch | | X |
| lactosefrei | | X |
| glutenfrei | X | |
| gentechnisch verändert | | X |

Verwendungszweck

| | |
|----------------------|---|
| Backofen geeignet | x |
| Convectomat geeignet | x |
| Dämpfer geeignet | x |
| Friteuse geeignet | x |
| Mikrowelle geeignet | x |
| Pfanne geeignet | x |
| WOK geeignet | x |
| Kochtopf geeignet | x |

Zubereitungshinweis

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | gelbes Dessert mit glänzender Oberfläche |
| Geruch | mild säuerlich, süß |
| Geschmack | süß, mild, säuerlich, typisch nach Eierlikör |
| Konsistenz | cremig aber noch ausgebildet mit geringer Porung |

Mikrobiologische Daten

| |
|---------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) |
| Escherichia coli (KbE/g) |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) |
| Hefen (KbE/g) |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) |
| Salmonella in (KbE/g) |
| Schimmelpilze (KbE/g) |