

Artikel	MOUSSE BLUTORANGE 1KG Dr. Oetker
Marke (Eigenmarke)	Dr. Oetker
Artikelnummer	28083192
Artikelbeschreibung	Dessertpulver für Mousse Blutorange-Geschmack
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG - Sortimentsbereich Professional
Zertifizierungsstatus Hersteller	DIN EN ISO 22000, HACCP
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Faltschachteln)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	lichtgeschützt und trocken lagern
Zutatenliste	Zucker, Glukosesirup, modifizierte Kartoffelstärke, Rindergelatine, Palmfett, Maltodextrin, MILCHEIWEISS, Emulgator: E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; 2,5 % Blutorange-Saftpulver, färbende Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat, Rote-Bete-Saftkonzentrat, Kurkumaextrakt), Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose; Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für zubereitetes Produkt
Energie (kJ / kcal)	543 / 128
Fett	
gesamt	3,20
gesättigte Fettsäuren	2,30
Kohlenhydrate	

gesamt	20,00
davon Zucker	16,00
Eiweiß	4,50
Salz	0,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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		Milcheiweiß
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		x	

Erzeugnisse

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

Ernährungsformen

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

Dosierung: 280 g Dessertpulver auf 1 l Milch. Ergiebigkeit: 1000 g Dessertpulver auf 3,6 l Milch = ca. 76 Portionen à ca. 60 g. Zubereitung: Die erforderliche Menge kalte Milch (Kühlraumtemperatur) oder Milch und Schlagsahne in ein hohes Gefäß geben. Die entsprechende Menge Dessertpulver einrühren. Mit einem Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Mousse eine sahnige Konsistenz erreicht hat. Portionieren und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	Pulver

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)