

| | |
|--|--|
| Artikel | SAUCE HOLLANDAISE 12x250ML LUK 7404 |
| Marke (Eigenmarke) | Lukull |
| Artikelnummer | 41001128 |
| Artikelbeschreibung | gebrauchsfertige Sauce, pasteurisiert |
| Abpackung / Nettogewicht | 12 x 250 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | ml |
| Direktverpackung | Tetra Pak |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever Deutschland GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | FSSC 22000 |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Ungeöffnet ohne Kühlung haltbar. Nicht unter +5 °C lagern. |
| Zutatenliste | 50% pflanzliche Öle (Palm, Raps), Trinkwasser, entrahmte MILCH, 5% EIGELB, Speisesalz, Zucker, Säuerungsmittel: Milchsäure; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl; Aromen (mit MILCH, SELLERIE), Dextrose. Kann Spuren von Gluten enthalten. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1900 / 460 |
| Fett | |
| gesamt | 50,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 17,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 2,00 |
| davon Zucker | 1,50 |
| Eiweiß | 1,50 |
| Salz | 0,79 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|--|-----------|-----------------|-------------------------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Eigelb |
| 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 | | entrahmte Milch, Aromen (mit Milch) |
| 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 | | Aromen (mit Sellerie) |
| 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 |
| <u>Verwendungszweck</u> | | |
| 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

Sofort einsatzbereit. Nur erhitzen - fertig! LUKULL Sauce Hollandaise können Sie als Grundsauce für Ihre eigenen Kreationen, für klassische Ableitungen sowie zum Gratinieren und Glacieren verwenden. Passt ideal zu Spargel, Gemüse, Fleisch oder Fisch und ist für alle Küchengeräte inklusive Salamander, Mikrowelle und Bain Marie geeignet. LUKULL Sauce Hollandaise ist auch kalt anwendbar. Tipp: Als Sauce und zum Überbacken von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie als Dip. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|----------------------------------|
| Aussehen | arttypisch |
| Geruch | arttypisch |
| Geschmack | frischer, abgerundeter Geschmack |
| Konsistenz | typisch sämige Konsistenz |

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) |