

Artikel	KÄSE GRATIN SAUCE 1L LUK 7414
Marke (Eigenmarke)	Lukull
Artikelnummer	41001147
Artikelbeschreibung	gebrauchsfertige Sauce
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Combibloc
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)	Tray (enthält 6 Combiblocs)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Ungeöffnet ohne Kühlung haltbar.
Zutatenliste	Trinkwasser, SAHNE, 5,6% EMMENTALER, 5,6% GOUDA, BUTTER, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Schmelzsalze: Natriumpolyphosphat, Natriumphosphate; jodiertes Speisesalz, Palmöl, Zucker, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Speisesalz. 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)	544 / 131
Fett	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	6,60
Kohlenhydrate	
gesamt	5,50
davon Zucker	1,70
Eiweiß	4,20
Salz	1,40

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		Sahne, Emmentaler, Gouda, Butter, Magermilchpulver
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
Ernährungsformen		
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 einsetzbare Premiumsauce mit feinem Emmentaler und Gouda. Ideal für Gemüse- und Nudelaufäufe, Gratins und als Sauce. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

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)