

Artikel	MOUSSE AU CHOCOLAT 1L CDO 6925
Marke (Eigenmarke)	Carte D'or
Artikelnummer	42001078
Artikelbeschreibung	Zubereitung für Mousse au Chocolat
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Tetra
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 Tetra)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Nicht über 20 °C, idealerweise gekühlt lagern. Temperaturschwankungen vermeiden.
Zutatenliste	BUTTERMILCH, Trinkwasser, Zucker, 12% Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaopulver, Emulgator: Lecithine [SOJA]; Vanillin), Palmkernfett ganz gehärtet, Kokosöl, 4% Kakaopulver, MILCHEIWEISS, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine [SOJA]; Verdickungsmittel: Cellulose, Carboxymethylcellulose; Speisegelatine, Farbstoff: Echtes Karmin. 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)	1243 / 297
Fett	
gesamt	21,00
gesättigte Fettsäuren	18,00
Kohlenhydrate	
gesamt	24,00
davon Zucker	21,00

Eiweiß	3,90
Salz	0,08

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		Buttermilch, 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 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

Aufschlagmaschine: Für eine leichtere Konsistenz ca. 3-5 Min. bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Für eine festere Konsistenz ca. 6-10 Min. aufschlagen. Hinweis: Das Produkt muss gekühlt verarbeitet werden. Vor dem Servieren die Mousse mind. 2 Std. gut durchkühlen. Die zubereitete Mousse kann für max. 48 Std. gekühlt aufbewahrt werden. Die Packung nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innerhalb von 3 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)