

<b>Artikel</b>	<b>MOUSSE VANILLE 1L CDO 6927</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Lukull</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42001079</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Zubereitung für Mousse mit Vanille-Geschmack</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Combibloc
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever Deutschland GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray (enthält 6 Combiblocs)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Nicht über 20 °C, idealerweise gekühlt lagern. Temperaturschwankungen vermeiden.
<b>Zutatenliste</b>	MAGERMILCH, BUTTERMILCH, Zucker, Kokosöl, Palmkernfett ganz gehärtet, SAHNE/OBERS, modifizierte Stärke, rotes Palmöl, EIGELB, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (SOJA); Verdickungsmittel: mikrokristalline Cellulose, Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl; Vanillearoma, extrahierte gemahlene Vanilleschoten. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1201 / 287
<b>Fett</b>	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	16,00
davon Zucker	14,00
<b>Eiweiß</b>	2,50

**Salz** 0,06

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Eigelb
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Magermilch, Buttermilch, Sahne
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Lecithine (Soja)
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
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. 5-6 Min. bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Für eine festere Konsistenz ca. 8-12 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)