

Artikel	FRUCHTKALTSCHALE HIMBEER 710G KOMET
Marke (Eigenmarke)	Komet
Artikelnummer	52001010
Artikelbeschreibung	Fruchtkaltschale Himbeere ohne Kochen, Trockenmischung zur Herstellung von Kaltschale
Abpackung / Nettogewicht	1 x 710
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schlauchbeutel weiß
Verpackungsmaterial	OPP-PE-EVOH-PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Komet Gerolf Pöhle & Co. GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Im Originalgebinde (ungeöffnet) kühl und trocken lagern.
Zutatenliste	Zucker, modifizierte Stärke, 3,7 % zerkleinerte Himbeeren gefriergetrocknet, Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma (mit LAKTOSE), Rote Bete Pulver, Maltodextrin. Kann Spuren von Weizen, Haselnüssen, Milch- und Volleipulver enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe für zubereitetes Produkt
Energie (kJ / kcal)	204 / 48
Fett	
gesamt	0,00
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	11,70
davon Zucker	8,90
Eiweiß	0,00
Salz	0,00

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		Aroma (mit Laktose)
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
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

500 ml (1/2 l) kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Beutelinhalt zugeben und mit einem Schneebesen ca. 1 Minute kräftig rühren. Kaltschale 5 – 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren kurz umrühren. Für den GV-Bereich sind entsprechend 710 g in 5 l Wasser einzurühren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	trockene homogene Mischung, Samenstände und kleine Fruchtstückchen erkennbar, rötlich
Geruch	frisch, leicht typischer Geruch nach getrockneten Himbeeren, fruchtig
Geschmack	säuerlich-süß, gut fruchtig nach Himbeeren
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KBE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	