

<b>Artikel</b>	<b>DESSERT TOPPING WALDFRUCHT 1KG CDO 18421</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Carte D'or</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>52001620</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Dessertsauce Waldfrucht</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Flasche
<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>	Karton (enthält 6 Flaschen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern.
<b>Zutatenliste</b>	Glukosesirup, Zucker, Trinkwasser, 5,7% Waldfruchtmischung (Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Blaubeeren), 2,7% Erdbeersaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoffe: Anthocyanine, E150d Ammoniumsulfid-Zuckerkulör; Verdickungsmittel: Pektin; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma. Kann Spuren von Milch und Schalenfrüchten enthalten. 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>	1643 / 393
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	98,00
davon Zucker	98,00
<b>Eiweiß</b>	0,50

**Salz** 0,01

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<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	
<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	
<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** Verzehrfertig, einsetzbar als Topping für Dessert, als Fruchtspiegel etc. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und möglichst rasch verzehren.

**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)