

Artikel	DESSERT SAUCE VANILLE 1L LUK 7475
Marke (Eigenmarke)	Lukull
Artikelnummer	55000320
Artikelbeschreibung	Dessert-Sauce mit Vanille-Geschmack
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)	Karton (enthält 6 Tetra)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	bei 10-20 °C lagern
Zutatenliste	MAGERMILCH, Trinkwasser, pflanzliche Fette (Kokos ganz gehärtet, Palm, rotes Palm), Zucker, modifizierte Stärke, SAHNE, EIGELB, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Xanthan, Carrageen; Speisesalz, Vanillearoma, gemahlene Vanilleschoten. 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)	828 / 200
Fett	
gesamt	14,00
gesättigte Fettsäuren	10,00
Kohlenhydrate	
gesamt	15,00
davon Zucker	14,00
Eiweiß	2,00
Salz	0,15

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eigelb
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		Magermilch, Sahne
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

Kalt und warm anwendbar. Mikrowelle: LUKULL Dessert-Sauce Vanille-Geschmack in einem mikrowellengeeigneten Gefäß (abgedeckt) erhitzen. Kurz durchrühren. Kochtopf: LUKULL Dessert-Sauce Vanille-Geschmack in einem Kochtopf erhitzen. Sie kann auch im Wasserbad/ Bain-Marie erhitzt und warmgehalten werden. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innerhalb von 1-2 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)