

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7774

Bezeichnung:

SCHOKOLADENMOUSSETERRINE TK



Beschreibung:

Feines Mousse aus weißer und dunkler Kuvertüre mit hauchdünner Schokoladenglasur

VERPACKUNG

Stückgewicht:	640 g
Gebindegröße	4 Stück / Karton
Kartonmasse	373 x 342 x 76 mm
Kartongewicht	242 Gramm
Gebinde / Lage	6 Karton pro Lage / 60 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077747

Zutaten: SAHNE 32% Fett (Stabilisator: Carrageen), Weiße Schokolade 8,3% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHpulver, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), Zucker, Dunkle Schokoladekuvertüre 4,84% (Kakaomasse, Zucker, Kakaopulver stark entölt, Emulgator: SOJALecithin), past. VolleI, past. Eigelb (HühnerEigelb 99,9%, Säuerungsmittel: Citronensäure), Kakaopulver, Gelatine, Vollmilchschokolade Kuvertüre 0,74% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHpulver, Kakaomasse, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma), Nougatfülle (Zucker, pflanzliche Öle (Palm), HASELNÜSSE 13%, 6% Kakao mit einem Gehalt an Kakaobutter von 10-12% (=Magerkakao), Emulgator: SOJALecithin), Pflanzenöl (SOJA oder Raps), Kakaobutter, Wasser

Zubereitung: Im Kühlschrank 20 min. antauen lassen, mit naßem Messer schneiden, kühl servieren

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und
Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 9 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1393 kJ
	333 kcal
Fett:	28,0 g
gesättigte Fettsäuren:	17,5 g
Kohlenhydrate:	15,5 g
Zucker:	15,1 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	0,1 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten
	*	Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke)
	*	Krebstiere
*		Ei (Ei und Eiprodukte)
	*	Fische und Fischerzeugnisse
	*	Erdnuss und Erdnussprodukte
*		Soja (Soja und Sojaprodukte einschließlich Sojalecithin)
*		Milch (Milch und Milchprodukte einschließlich Lactose)
*		Schalenfrüchte (Nüsse)
	*	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	*	Senf und Senferzeugnisse
	*	Sesam und Sesamprodukte
	*	SO ₂ (Sulfite in einer Konzentration von > 10 ppm)
	*	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
	*	Lupine und Lupinenerzeugnisse

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 ⁶
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ³
Enterobacteriaceae	KBE /g	<1 x 10 ³
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 ³
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²