

<b>Artikel</b>	<b>SOUR CREME 5KG FRIKONI</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>			
<b>Artikelnummer</b>	<b>27290328</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Quarkzubereitung Magerstufe im Milchanteil</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoffeimer, gedeckelt		
<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>	FRIKONI FOOD		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	bei +2°C bis +7°C		
<b>Zutatenliste</b>	51% MAGERQUARK, SCHMAND, JOGHURT, Zwiebeln, Rapsöl, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan; Brantweinessig, Schnittlauch, Petersilie, Gewürze		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: BLS		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	506 / 121		
<b>Fett</b>			
gesamt	6,90		
gesättigte Fettsäuren	3,20		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	5,20		
davon Zucker	3,60		
<b>Eiweiß</b>	9,10		
<b>Salz</b>	1,10		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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		Magerquark, Schmand, Joghurt
<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 Erzeugnisse</b>			x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>			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><u>Ernährungsformen</u></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

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiße Quarkcreme mit feinen Kräuterpartikeln
Geruch	frisch-würzig, nach Quark und leicht nach Kräutern
Geschmack	frisch-würzig, nach Quark und leicht nach Kräutern
Konsistenz	cremigen Quarkmasse

## Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x10 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>4</sup>
Hefen (KbE/g)	1x10 <sup>5</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien (KbE/g)	1x10 <sup>6</sup>
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	