

<b>Artikel</b>	<b>PIC QUARK MIXKISTE 3+1+1 200G MANSS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>27294027</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mixkiste bestehend aus 3x 200g Früchte auf Quark, 1x 200g Erdbeeren mit Müsli auf Quark, 1x 200g Ananas auf Quark</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Deli Toppereinsatz
<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>	Manss GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Europool Mehrwegkiste
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	Früchte auf Quark: VANILLEQUARK (MILCH, SAHNE [enthält Stabilisator: Carrageen], JOGHURT, Zucker, Vanillezucker [Saccharose, Aroma], Kultur, Lab, Farbstoff: Beta-Carotin; gemahlene Vanille), Ananas, roter Apfel (getaucht in: Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure, Apfelsäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Kochsalz), Cantaloupemelone, Honigmelone, Passionsfruchtpüree (Passionsfrucht 90%, Zucker). Erdbeeren mit Müsli auf Quark: 65% VANILLEQUARK (MILCH, SAHNE [enthält Stabilisator: Carrageen], JOGHURT, Zucker, Vanillezucker [Saccharose, Aroma], Kultur, Lab, Farbstoff: BETA-Carotin; gemahlene Vanille), 17% Erdbeeren, 11% Köln Müsli Knusper Klassik (VOLLKORNHAFERFLOCKEN, Zucker, Palmöl, WEIZENMEHL, VOLLKORNWEIZENFLOCKEN, Glukose-Fruktose-Sirup, HAFERVOLLKORNMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Speisesalz, Aroma), Kiwi, Passionsfruchtpüree (Passionsfrucht 90%, Zucker). Ananas auf Quark: 58% VANILLEQUARK (MILCH, SAHNE [enthält Stabilisator: Carrageen], JOGHURT, Zucker, Vanillezucker [Saccharose, Aroma], Kultur, Lab, Farbstoff: Beta-Carotin; gemahlene Vanille), 35% Ananas, Kiwi, Passionsfruchtpüree (Passionsfrucht 90%, Zucker)

**Nährwertangaben in g  
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Literatur für Rohwaren  
(Durchschnittswert)

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	467 / 111
<b>Fett</b>	
gesamt	2,60
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,60
davon Zucker	11,60
<b>Eiweiß</b>	5,00
<b>Salz</b>	0,03

**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		Weizen-, Gersten- und Hafererzeugnisse
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		Vanillequark
<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 SO2</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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X	
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>	X	
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X

<b>taurinhaltig</b>	x
---------------------	---

<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x
---	---

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
--	----	------

<b>aufgetaut</b>		x
------------------	--	---

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
--	--	---

<b>Bio</b>		x
------------	--	---

### Ernährungsformen

Halal		x
-------	--	---

Koscher		x
---------	--	---

Vegan		x
-------	--	---

vegetarisch		x
-------------	--	---

lactosefrei	x	
-------------	---	--

glutenfrei	x	
------------	---	--

<b>gentechnisch verändert</b>		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
-------------------	--	---

<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
----------------------------	---------------

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
----------	-----------------------

Geruch	arttypisch und -eigen
--------	-----------------------

Geschmack	arttypisch und -eigen
-----------	-----------------------

Konsistenz	arttypisch und -eigen
------------	-----------------------

<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	DGHM
--------------------------------------	------

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 <sup>7</sup> KbE/g
-------------------------------	---------------------------

Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
--------------------------	---------------------------

Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 <sup>4</sup> KbE/g
----------------------------	---------------------------

Hefen (KbE/g)	1 x 10 <sup>5</sup> KbE/g
---------------	---------------------------

Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g