

| | | | |
|---|---|-----------------|---------------------|
| Artikel | QUARK NATUR MAGER 5KG Vogtland | | |
| Marke (Eigenmarke) | Vogtlandweide | | |
| Artikelnummer | 42003010 | | |
| Artikelbeschreibung | Speisequark Magerstufe | | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 5 | | |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg | | |
| Direktverpackung | BJ Eimer | | |
| Verpackungsmaterial | Eimer: PP-weiß mit PP-Bügel; Deckel: PP-grün | | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers | | |
| Hersteller | Vogtlandmilch GmbH | | |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food | | |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | | | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Gekühlt lagern bei +4 °C bis +8 °C. Nach dem Öffnen unmittelbar verbrauchen. | | |
| Zutatenliste | SPEISEQUARK MAGERSTUFE, nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab) | | |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent | | |
| Energie (kJ / kcal) | 281 / 66 | | |
| Fett | | | |
| gesamt | 0,20 | | |
| gesättigte Fettsäuren | 0,10 | | |
| Kohlenhydrate | | | |
| gesamt | 4,10 | | |
| davon Zucker | 4,10 | | |
| Eiweiß | 12,00 | | |
| Salz | 0,10 | | |
| Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung | | | |
| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |

| | | | |
|--|--|-----------|------------------------|
| 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 | Speisequark Magerstufe |
| 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 |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| 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 | charakteristisch milchig-weiße Quarkmasse, homogen, stichfest, ohne Fremdbestandteile |
| Geruch | rein milchsauer |
| Geschmack | frisch, rein milchsauer, ohne Fremdkomponente |
| Konsistenz | gleichmäßig weich bis pastenartig, ohne Flüssigkeitsabsatz |

Mikrobiologische Daten

Meth.-b. M7.2.2.3, YGC, 96 h, 25°C

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | negativ/g |
| Escherichia coli (KbE/g) | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | < 200 KbE/ g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | < 200 KbE/ g |