

<b>Artikel</b>	<b>BACKQUARK MAGER FRK 10KG Vogtland</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Plauener Backquark</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42003017</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Frischkäse Magerstufe, TS 16%, Wassergehalt &gt;82%</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 10
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	BJ Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	Eimer: PP-weiß mit PP-Bügel; Deckel: PP-weiß
<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>	Vogtlandmilch GmbH
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Gekühlt lagern bei +4 °C bis +8 °C. Nach dem Öffnen unmittelbar verbrauchen.
<b>Zutatenliste</b>	FRISCHKÄSE MAGERSTUFE, nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	262 / 62
<b>Fett</b>	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,00
davon Zucker	4,00
<b>Eiweiß</b>	11,00
<b>Salz</b>	0,10

## 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
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			Frischkäse Magerstufe
<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
<b>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X		
<b>chininhaltig</b>				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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X

<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
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
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 200/g
<b>Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml</b>	
<b>Ballaststoffe in g</b>	
<b>BetaCarotin (mg)</b>	
<b>Calcium (mg)</b>	

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**