

Artikel	QUARK NATUR MAGER 10KG Vogtland		
Marke (Eigenmarke)	Vogtlandweide		
Artikelnummer	42003021		
Artikelbeschreibung	Speisequark Magerstufe		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10		
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, 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