

Artikel	QUARK CREME STRACCIAT. 20% 12x180G Vogt
Marke (Eigenmarke)	Sachsenland
Artikelnummer	42004059
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Dessert aus Frischkäse, Sahnejoghurt mild und 20% Stracciatellazubereitung
Abpackung / Nettogewicht	12 x 180
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	CU Becher
Verpackungsmaterial	Becher: PS-weiß, Deckel: Alu-bedruckt
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)	Tray, einlagig, ohne Abdeckung, Wellpappe, bedruckt
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	45% FRISCHKÄSE Magerstufe, 37% SAHNEJOGHURT mild, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, 2,4% Schokoladensplits (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Pektin und Guarkernmehl; Säureregulatoren: Zitronensäure, Natriumcitrat und Calciumcitrat; Aroma. Nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	618 / 148
Fett	
gesamt	7,20
gesättigte Fettsäuren	4,80
Kohlenhydrate	
gesamt	14,40
davon Zucker	13,90
Eiweiß	6,10
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		Frischkäse, Sahnejoghurt
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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	weiße, homogene Quarkmasse mit sichtbaren Schokostückchen
Geruch	rein milchsauer
Geschmack	rein milchsauer, typisch nach Schokolade, süß
Konsistenz	gleichmäßig weich bis pastenartig, ohne Flüssigkeitsabsatz, cremig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
YGC, 96 h, 25°C; ISO 16649-2	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/g