

Artikel	QUARK CREME STRACCIATELLA 20% 5KG Vogtl
Marke (Eigenmarke)	Vogtlandweide
Artikelnummer	42004060
Artikelbeschreibung	Dessert aus Frischkäse, Sahnejoghurt mild und 20% Stracciatellazubereitung, mind. 20% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/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	45% FRISCHKÄSE Magerstufe, 37% SAHNEJOGHURT mild, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, 2,4% Schokoladensplits (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker), modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Pektin und Guarkernmehl; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat und Calciumcitrat; Aroma. Nicht deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 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	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE/g