

<b>Artikel</b>	<b>QUARK STRACCIATELLA 20% 5KG Wiesehoff</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Wiesehoff</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42004061</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Speisequarkzubereitung mit 20% Stracciatellazubereitung, 20% Fett i. Tr. Im Milchanteil</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	runder Eimer mit Deckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Sahnmolkerei H. Wiesehoff GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	+2 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	SPEISEQUARK, SAHNE, Stracciatellazubereitung (Zucker, Wasser, Glukose-Fruktose-Sirup, 2,6% Stracciatella Splits [fettarmes Kakaopulver, MAGERMILCHPULVER, Kakaomasse, Aroma, Zucker, Kakaobutter], modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Pektin; Säureregulatoren: Citronensäure, Calciumcitrate; Aroma), MAGERMILCH, Zucker, JOGHURTKULTUR
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	588 / 140
<b>Fett</b>	
gesamt	5,90
gesättigte Fettsäuren	3,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	16,00
davon Zucker	14,00
<b>Eiweiß</b>	6,20
<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		Speisequark, Sahne, Magermilchpulver, Magermilch, Joghurtkulturen
<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 SO<sub>2</sub></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</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
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	creme-weiß mit Stracciatellasplits
Geruch	frisch, leicht säuerlich, nach Stracciatella
Geschmack	mild sauer, cremig, typisch nach Stracciatella
Konsistenz	cremig bis stichfest

**Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 10 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10 KbE/g