

<b>Artikel</b>	<b>QUARK FRUCHT BRATAPFEL 20% 20x200G Vogtl</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sachsenland</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42004111</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Speisequarkzubereitung 20 % Fett i. Tr. Typ Bratapfel (Saisonartikel Winter)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	20 x 200
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	CU Becher
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: PS-weiß; Deckel: ALU-bedruckt
<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>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray, zweilagig, ohne Abdeckung, Wellpappe, bedruckt
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Gekühlt lagern bei +4 °C bis +8 °C. Nach dem Öffnen unmittelbar verbrauchen.
<b>Zutatenliste</b>	SPEISEQUARK, saure SAHNE, Zucker, 10 % Äpfel, 6% Rosinen, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E440 Pektin und E412 Guarkernmehl; 0,05% Zimt, Säureregulatoren: E330 Zitronensäure und E333 Calciumcitrat; Aroma, Karamellzuckersirup; nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	573 / 136
<b>Fett</b>	
gesamt	5,50
gesättigte Fettsäuren	3,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,70
davon Zucker	15,30
<b>Eiweiß</b>	5,90
<b>Salz</b>	0,13

## 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, saure Sahne
<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 Erzeugnisse</b>		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 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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x

Koscher	X
Vegan	X
vegetarisch	X
<b>gentechnisch verändert</b>	X
<b>ist Formfleisch</b>	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	beige bis leicht bräunliche homogene Quarkmasse, mit sichtbaren Apfelstückchen, Rosinen und Zimtabzeichnung
Geruch	rein milchsauer, charakteristisch nach Apfel und Zimt
Geschmack	rein milchsauer, typisch nach Apfel, Rosinen und Zimt, süß
Konsistenz	gleichmäßig weich bis pastenartig, cremig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	negativ/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

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

---

**Ballaststoffe in g**

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**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)**