

Artikel	QUARK FRUCHT BRATAPFEL 20% 12x180G Vogt
Marke (Eigenmarke)	Sachsenland
Artikelnummer	42004112
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Dessert aus Frischkäse, Sahnejoghurt mild und 20% Bratapfelzubereitung, mind. 20% Fett i. Tr. (Saisonartikel Winter)
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	43% FRISCHKÄSE Magerstufe, 37% SAHNEJOGHURT mild, 10% Äpfel, Zucker, 1% Rosinen, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Wachsmaisstärke, Verdickungsmittel: Pektin und Guarkernmehl; 0,05% Zimt, Säureregulatoren: Citronensäure und Calciumcitrate; Aroma, Karamellzuckersirup. 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)	519 / 124
Fett	
gesamt	5,50
gesättigte Fettsäuren	3,60
Kohlenhydrate	
gesamt	12,40
davon Zucker	12,00
Eiweiß	6,00
Salz	0,09

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	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	weich bis pastenartig, 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/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/g