

Artikel	QUARK STRACCIATELLA 20% 20x85G Wiesehoff
Marke (Eigenmarke)	Wiesehoff
Artikelnummer	42004213
Artikelbeschreibung	Speisequarkzubereitung mit 20% Stracciatellazubereitung, 20% Fett i. Tr. Im Milchanteil
Abpackung / Nettogewicht	20 x 85
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher mit Aluplatine versiegelt
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	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
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	588 / 140
Fett	
gesamt	5,90
gesättigte Fettsäuren	3,80
Kohlenhydrate	
gesamt	16,00
davon Zucker	14,00
Eiweiß	6,20
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		Speisequark, Sahne, Magermilchpulver, Magermilch, Joghurtkulturen
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		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
Ernährungsformen		
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