

Artikel	BIO QUARK FRUCHT SORT. 20% 8x150G BGL
Marke (Eigenmarke)	0
Artikelnummer	42004409
Artikelbeschreibung	Bio Speisequarkzubereitung Halbfettstufe, 20% Fett i. Tr., mit Bio-Fruchtzubereitung, Mixtray mit den Sorten Erdbeer und Heidelbeer
Abpackung / Nettogewicht	8 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	2-Komponentenbecher m. Aluplatine
Verpackungsmaterial	Becher: Pappmantel u. PS-Inlet; Platine: Alu
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Milchwerke Berchtesgardener Land Chiemgau e.G.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BIO
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonsteige
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Erdbeer: SPEISEQUARK, 10% Erdbeeren, Zucker, RAHM, JOGHURT mild, Erdbeersaft aus Erdbeersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Tapiokastärke, färbendes Konzentrat aus Rote Bete-Saft, Verdickungsmittel: Pektin und Johannisbrotkernmehl. Zutaten Sorte Heidelbeer: SPEISEQUARK, 10% Heidelbeeren, RAHM, Zucker, JOGHURT mild, Zitronensaftkonzentrat, Tapiokastärke, färbendes Konzentrat aus Schwarze Karotten-Saft, Verdickungsmittel: Pektin und Johannisbrotkernmehl
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben in Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	455 / 108
Fett	
gesamt	3,20
gesättigte Fettsäuren	2,10
Kohlenhydrate	
gesamt	12,50
davon Zucker	12,10

Eiweiß	6,60
Salz	0,07

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, Rahm, Joghurt
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	
<u>Ernährungsformen</u>		
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	cremige, frucht-typische Farbe mit stückigen Früchten
Geruch	mild säuerlich, abgerundeter Fruchtgeruch
Geschmack	mild säuerlich, abgerundeter Fruchtgeschmack
Konsistenz	gleichmäßig cremig-viskos, kein Molkeabsetzen, stückig

Mikrobiologische Daten

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