

| | |
|--|--|
| Artikel | QUARK ZAZIKI 40% 5KG Vogtlandmilch |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 42005013 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Speisequarkzubereitung 40 % Fett i. Tr. im Milchanteil, Typ Zaziki (mit Gurke und Knoblauch) |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 5 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | BJ Eimer |
| Verpackungsmaterial | Eimer: PP-weiß mit PP-Bügel; Deckel: PP-weiß |
| 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) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Gekühlt lagern bei +4 °C bis +8 °C. Nach dem Öffnen unmittelbar verbrauchen. |
| Zutatenliste | SPEISEQUARK, SAHNE, 8 % Zaziki-Zubereitung (Gurken, Speisesalz, Knoblauch, Schnittlauch, natürliches Aroma, Petersilie); nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab) |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 562 / 135 |
| Fett | |
| gesamt | 10,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 6,60 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 3,90 |
| davon Zucker | 3,30 |
| Eiweiß | 7,50 |
| Salz | 1,00 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | | |
|-----------|-----------|---------------------|
| vorhanden | nicht | Angabe Inhaltsstoff |
| | vorhanden | |

| | | | | |
|---|--|-----------|-------------|--------------------|
| 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 |
| 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 |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | | | |
| | | ja | nein | |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe | | x | | |

| | | |
|---|---|---|
| bei loser Abgabe an Endverbraucher | | |
| 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 | weiß bis cremfarbene, homogene Quarkmasse, mit Gurken-Knoblauchabzeichnung |
| Geruch | rein milchsauer, typisch würzig nach Knoblauch und Gurke |
| Geschmack | rein milchsauer, typisch würzig nach Knoblauch und Gurke |
| Konsistenz | gleichmäßig weich bis pastenartig, cremig |
| Mikrobiologische Daten | YGC, 96 h, 25°C |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
| Escherichia coli (KbE/g) | |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | < 200/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | < 200/g |