

Artikel	QUARK APFEL-SELLERIE 40% 10x200G Vogt
Marke (Eigenmarke)	Sachsenland
Artikelnummer	42005016
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Speisequarkzubereitung 40 % Fett i. Tr. im Milchanteil, mit Apfelstückchen und Sellerie
Abpackung / Nettogewicht	10 x 200
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)	Kartontray (Wellpappe weiß)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	SPEISEQUARK MAGERSTUFE, SAHNE, Äpfel (3,5%), Zucker, SELLERIE (0,6%), Speisesalz, Zwiebeln, Apfelmus (0,3%), Branntweinessig, SENFSAATEN, modifizierte Stärke, Kräuter, Verdickungsmittel: Quarkmehl; Aroma. Nicht deklarationspflichtige Hilfsstoffe: Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	587 / 141
Fett	
gesamt	9,80
gesättigte Fettsäuren	6,60
Kohlenhydrate	
gesamt	5,30
davon Zucker	5,10
Eiweiß	7,70
Salz	0,92

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 Magerstufe, 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		Sellerie
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfsaat
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
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	Quarkmasse weiß bis leicht gelblich, homogen mit sichtbaren Apfel- und Selleriestückchen
Geruch	rein milchsauer, typisch nach Apfel und Sellerie
Geschmack	rein milchsauer, typisch nach Apfel und Sellerie, charakteristisch säuerlich-wür
Konsistenz	gleichmäßig weich bis pastenartig, cremig

Mikrobiologische Daten

YGC, 96 h, 25°C; ISO 16649-2

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE/g