

Artikel	TK QUARKKEULCHEN 60x100G GRUMBACHER
Marke (Eigenmarke)	Grumbacher
Artikelnummer	65013240
Artikelbeschreibung	Quarkkeulchen, frittiert, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht	60 x 100
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Grumbacher Kartoffelspezialitäten GmbH
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Kartoffeln, SPEISEQUARK (13%), Zucker, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLEIPULVER, Speisesalz, JOGHURTPULVER, Aroma

Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	855 / 204
Fett	
gesamt	8,20
gesättigte Fettsäuren	3,30
Kohlenhydrate	
gesamt	29,10
davon Zucker	7,50
Eiweiß	4,00
Salz	0,73

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Volleipulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Weizenmehl
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, Joghurtpulver
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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X

ist Formfisch	x
Technik	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x

Zubereitungshinweis

Quarkkeulchen im tiefgefrorenen Zustand zubereiten.
 Pfanne: Mit wenig Fett oder Öl unter häufigem Wenden ca. 6 min braten. Friteuse: Bei max. 175 °C ca. 4 min frittieren.
 Backofen: Mit Umluft bei 180 °C / ohne Umluft bei 200 °C ca. 12-15 min erhitzen. Mikrowelle: Bei 450 Watt ca. 2 ½ min erhitzen (hierbei entsteht keine Kruste). Konvektomat: Vorgeheizt, bei 200 °C ca. 13 min ohne Dampf erhitzen.
 Bitte bei der Zubereitung die Eigenheiten des verwendeten Gerätes beachten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Tiefgekühlt: oval, gleichmäßig, hell- bis mittelbraun; Zubereitet: oval, gleichmäßig, goldbraun bis braun
Geruch	typisch, kein Fremdgeruch
Geschmack	typisch, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	typisch

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1 x 10 ⁶
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ³
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 x 10 ³
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n.n. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25 g

Schimmelpilze (KbE/g)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)