

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

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

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

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Volleipulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Weizenmehl
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen	x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x	Speisequark, Joghurtpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Zusatzstoffe</b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		x
<b>chininhaltig</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X

<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
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 <sup>6</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>3</sup>
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)**