

## P R O D U K T P R O F I L

|  |  |                         |
|--|--|-------------------------|
| <b>Art.-Nr.: 083320</b>  | <b>Plange Quark-Kiss</b>   | <b>25 kg</b>            |
| <b>Beschreibung:</b>   | Grundmischung für die maschinelle Herstellung von Quarkbällchen. Das Mix wird lediglich mit Wasser, Speiseöl und Magerquark angerührt. |                         |
| <b>Sensorik:</b>   | Farbe: arteigen<br>Geruch: leicht nach Vanille<br>Geschmack: leicht nach Vanille   |                         |
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b>  | Grundmischung für Quark-Siedegebäck  |                         |
| <b>Zutaten (in absteigender Reihenfolge):</b>  |  | % - Angabe ca.          |
|  |  | E-Nr.                   |
| Weizenmehl   |  | 46                      |
| Zucker   |  | 16                      |
| Weizenstärke   |  | 16                      |
| Hühnervolleipulver   |  | 8                       |
| Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / Soja-Lecithine / Polyglycerinester von Speisefettsäuren [enthält Milchbestandteile] |  | E 471<br>E 322<br>E 475 |
| Backtriebmittel Diphosphat / Natriumcarbonat   |  | E 450<br>E 500          |
| Hühnereiweißpulver   |  |                         |
| Verdickungsmittel Guarkernmehl / Xanthan   |  | E 412<br>E 415          |
| Aroma  |  |                         |
| <b>Mind.-Haltbarkeit (MHD):</b>  | 12 Monate  |                         |
| <b>Lagerung / Transport:</b>   | vor Wärme und Feuchtigkeit schützen  |                         |

|  |   |   |             |   |             |                             |             |
|--|---|---|-------------|---|-------------|-----------------------------|-------------|
| <b>Nährwertangaben (g/100g Erzeugnis):</b> <div> <div>Brennwert:</div> <div>1.607 kJ / 381 kcal</div> </div> <div> <div>Eiweiß (N x 5,8):</div> <div>10,5</div> </div> <div> <div>Kohlenhydrate:</div> <div>65,4</div> </div> <div> <div>davon Zucker:</div> <div>16,9</div> </div> <div> <div>Fett:</div> <div>7,8</div> </div> <div> <div>davon ges. Fettsäuren:</div> <div>3,8</div> </div> <div> <div>Natrium:</div> <div>2,2</div> </div> |   |   |             |   |             |                             |             |
| Eigene Berechnung basierend auf Nährwertberechnungsprogramm.   |   |   |             |   |             |                             |             |
| <b>Allergen-kennzeichnung:</b>   | <b>Allergen im Produkt enthalten:</b>                               | <b>laut Rezeptur verwendet</b>  |             | <b>wird auf der Produktionslinie gefahren</b> |             | <b>im Betrieb verwendet</b> |             |
|  |   | <b>ja</b>   | <b>nein</b> | <b>ja</b>                                     | <b>nein</b> | <b>ja</b>                   | <b>nein</b> |
|  | Glutenhaltiges Getreide   | x   |             |   |             |                             |             |
|  | Soja und Sojaerzeugnisse  | x   |             |   |             |                             |             |
|  | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                                     |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Schalenfrüchte  |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse                                |   | x           | x   |             |                             |             |
|  | Eier und Eierzeugnisse  | x   |             |   |             |                             |             |
|  | Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)                       | x   |             |   |             |                             |             |
|  | Lupine und Lupinenerzeugnisse                                       |   | x           | x   |             |                             |             |
|  | Fisch und Fischerzeugnisse  |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Krebstiere und Krebstierzeugnisse                                   |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Weichtiere und Weichtierzeugnisse                                   |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Senf und Senferzeugnisse  |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Sellerie und Sellerieerzeugnisse                                    |   | x           |   | x           |                             | x           |
|  | Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) als SO <sub>2</sub> angegeben |   | x           |   | x           |                             | x           |
| <b>Gentechnologie:</b>   |   | Das Produkt ist nach den derzeit geltenden Vorschriften entspr. Verordnung (EU) 1829 / 2003 und Verordnung (EU) 1830 / 2003 zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig. |             |   |             |                             |             |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Verpackung:</b>                       |  |  | Produktverpackung: Papiersack  |
|  |  |  | Gebindeeinheit: 25 kg  |
|  |  |  | Paletteneinheit: 30 x 25 kg  |
|  |  |  | Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.   |
| <b>Lebensmittelrechtliche Bewertung:</b> |  |  | Die Ware entspricht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den Anforderungen der DIN EN ISO 22000:2005 und IFS. |
| <b>Anwendungsrezeptur:</b>               |  |  | <b>Plange Quark-Kiss</b>   |
|  |  |  | 1.000 g Magerquark   |
|  |  |  | 600 g Wasser   |
|  |  |  | ca. 600 ml Speiseöl oder 180 g weiche Margarine  |
|  |  |  | 200 ml   |
| Verarbeitung:                            |  |  | Die Zugaben in der Anschlagmaschine mit grobem Besen oder einem Spachtel ca. 4 min im langsamen Gang verrühren.  |
| Fett-Temperatur:                         |  |  | ca. 170 °C   |
| Backzeit nach                            |  |  |  |
| Gebäckgröße:                             |  |  | 7 – 9 min  |

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen und entbinden den Anwender nicht, die ihn und das Endprodukt betreffenden Angaben und gesetzlichen Bestimmungen zu überprüfen.

erstellt: Guido Beckmann

geprüft und genehmigt:

Die Profile sind ohne Unterschrift gültig.

Klaus Schröder  
Leiter QS und F&E

Revision: 5

gespeichert unter:  
Quark-Kiss\_083320.DOC

Stand: 03.04.2012