



**Produktspezifikation**  
**SCH FB Quarkbällchen**  
Artikel Nr. 137548


SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

**Produktbeschreibung**

|   |   |
|---|---|
| Verkehrsbezeichnung                                   | Backmischung für Quarkbällchen  |
| Empfohlene Dosierung                                  | 100 % der Gesamtmehlmenge   |
| Anwendungsbereich                                     | Herstellung von fein schmeckenden, saftigen und stabilen Quark-Topfenbällchen und ähnlichem Fettgebäck  |
| Inhaltsstoffliste                                     | <u>Weizenmehl</u> , <u>Weizenquellmehl</u> , Zucker, <u>Weizenstärke</u> , <u>Volleipulver</u> , pflanzliches Palmfett (mit <u>Milch</u> ), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphate), <u>Hühnereiweißpulver</u> , <u>Quarkpulver</u> (mit <u>Milch</u> ), Pflanzenöl (Raps), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithin), Speisesalz, Aromen, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Milchsäure) |
| Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. 137548.8001 | Wasser, <u>Speisequark</u> , <u>Weizenmehl</u> , <u>Weizenquellmehl</u> , Zucker, <u>Weizenstärke</u> , <u>Volleipulver</u> , pflanzliches Palmfett (mit <u>Milch</u> ), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Diphosphate), <u>Hühnereiweißpulver</u> , Pflanzenöl (Raps), Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithin), Speisesalz, Aromen, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Milchsäure)            |

\* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

**Verpackung und Kennzeichnung**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Verpackung          | Papiersack mit PE-Innenbeutel   |
| Menge pro Einheit   | 12,5 kg   |
| Gewicht pro Palette | 750 kg  |
| Zolltarifnummer     | 1901 2000   |
| EAN                 |  |

**Lagerung**

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Lagerbedingungen   | max. 20 °C / max. 60%rF |
| Mindesthaltbarkeit | 364 Tage                |
| Restlaufzeit       | - Tage                  |

**Nährwerte**

| Nährwerte* / 100 g      | Produkt  | Gebäck (Rezept Nr. 137548.8001) |
|-------------------------|----------|---------------------------------|
| Energie (KJ/kcal)       | 1769/421 | 1063/253                        |
| Fett (g)                | 15,5     | 11,6                            |
| davon gesättigte FS (g) | 1,7      | 1,7                             |
| Kohlenhydrate (g)       | 57,3     | 28,2                            |
| davon Zucker (g)        | 14,4     | 7,7                             |
| Ballaststoffe (g)       | 1,3      | 0,6                             |
| Eiweiß (g)              | 12,9     | 9,1                             |
| Salz (g)                | 2,0      | 1,0                             |

\* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen



**Produktspezifikation**  
**SCH FB Quarkbällchen**  
 Artikel Nr. 137548

SchapfenMühle GmbH &  
 Co. KG  
 Franzenhauserweg 21  
 89081 Ulm-Jungingen  
 Tel. 0731 / 96746-0  
 Fax. 0731 / 96746-50

**Mikrobiologische Kriterien\***

|  | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g)  |
|--|-------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)       | 1x10 <sup>6</sup> | ---               |
| Enterobacteriaceae                     | 1x10 <sup>5</sup> | 1x10 <sup>6</sup> |
| <i>Escherichia coli</i>                | 1x10 <sup>1</sup> | 1x10 <sup>2</sup> |
| Coagulase-positive Staphylokokken      | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |
| <i>Bacillus cereus</i>                 | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |
| Sporen sulfatreduzierender Clostridien | 1x10 <sup>2</sup> | 1x10 <sup>3</sup> |
| Salmonellen                            | ---               | n.n. in 25 g      |
| Hefen                                  | 1x10 <sup>3</sup> | ---               |
| Schimmel                               | 1x10 <sup>4</sup> | ---               |

\* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007

**Allergene**

| Produkt enthält:  | Rezeptur                            |                                     | Kreuz-kontamination                 |                                     | Bemerkungen |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
|   | Ja                                  | Nein                                | Ja                                  | Nein                                |             |
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.)  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |             |
| Krebstiere  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Eier  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |             |
| Fisch   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Erdnüsse  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Soja  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |             |
| Milch (inkl. Laktose)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |             |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |             |
| Sellerie  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Senf  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Sesamsamen  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |             |
| Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO <sub>2</sub> )  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Lupinen   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |
| Weichtiere  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |             |

**GVO**

|  |
|--|
| <p>Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003</p> <p>Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.</p> <p>Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.</p> |
|--|



**Produktspezifikation**  
**SCH FB Quarkbällchen**  
Artikel Nr. 137548

SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.  
Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.  
Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
Abteilung Qualitätssicherung  
Stand: April 2018



Verarbeitungshinweis  
SCH FB Quarkbällchen  
Artikel Nr. 137548

SchapfenMühle GmbH &  
Co. KG  
Franzenhauserweg 21  
89081 Ulm-Jungingen  
Tel. 0731 / 96746-0  
Fax. 0731 / 96746-50

## Quarkbällchen

Rezept Nr. 137548.8001

Verkehrsbezeichnung:  
Siedegebäck

**Grundrezept: 1 kg Produkt**  
100 % **Schapfen Quarkbällchen**

Teigführung mit:  
**Schapfen**  
**Quarkbällchen**

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 1,000 kg | <b>Schapfen Quarkbällchen</b>        |
| 0,500 kg | Magerquark                           |
| 0,600 kg | (ca.) Wasser je nach Quarkfestigkeit |
| <hr/>    |                                      |
| 2,100 kg | (ca.) Gesamtgewicht                  |



- Rührzeit:** In der Anschlagmaschine 2 - 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Rührbesen glatt rühren, nicht schaumig rühren.
- Temperatur:** ca. 20 °C
- Quellzeit:** Mindestens 10 Minuten, die Masse kann 5 Stunden verarbeitet werden
- Einwaage:** ca. 35 g (ca. 60 Stück) bzw. betriebsüblich
- Verarbeitung:** Die Quarkbällchenmasse mit einem Eisportionierer (Ø 3,5 cm) einem Rapido Handgerät oder einer Dosieranlage in das Siedefett dosieren und backen.
- Backtemperatur:** 170 °C Siedefetttemperatur
- Backzeit:** 8 - 10 Minuten je nach Einwaage
- Fertigstellen:** Die Quarkbällchen in Zimtzucker oder Vanillezucker wälzen.
- Fachlicher Tipp:** Für eine noch glattere Masse kann dem Grundrezept noch 0,050 kg Vollei zugegeben werden.