

Artikel-Bezeichnung: MELLA-KÄSEKUCHEN**Artikel-Nr.:** 108300**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für Käsekuchen-Massen
Anwendungsmenge:	100 % siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, rohweiss

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Stärke (Weizen , Tapioka), Magermilchpulver , Palmöl, Süßmolkenpulver , modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 412, E 401, Hühnereiweiß getrocknet, Salz, Aroma
---	--

Allergene

Enthält:	Weizen, Ei, Milch
-----------------	--------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,2	-	7,5
Säuregrad	2,5	-	3,1
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	3,1	-	4,1 %
Asche (500 °C)	1,6	-	2,4 %
Eiweiß (N x 6,25)	3,7	-	5,5 %
Stärke	19,0	-	25,6 %
Fettstoffe	6,1	-	7,5 %
Ballaststoffe	0,5	-	0,7 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.735 kJ	410 kcal
Fett	6,8 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	3,4 g	
Kohlenhydrate	82,4 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	57,2 g	
Ballaststoffe	0,6 g	
Eiweiß	4,6 g	
Salz	0,82 g	

Die Angabe der Nährstoffe und der Energie erfolgt nach den in der EG geltenden Vorschriften, insbesondere unter Berücksichtigung der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung gemäß den EG-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 erfordern.

IREKS produziert nach HACCP-Regeln und ist nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziert.

Hiermit bestätigen wir, dass die von uns eingesetzten Verpackungen hinsichtlich der Konformität gemäß allen geltenden Verordnungen geprüft werden (VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 2023/2006; bei Kunststoffen auch VO (EU) 10/2011).

Allergeninformation

Übersicht der Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß Anhang II Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011.

- + **Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse**
 - + **Weizen**
 - Dinkel
 - Khorasan-Weizen
 - Emmer
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer
 - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- + **Eier und Eiererzeugnisse**
 - Fisch und Fischerzeugnisse
 - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - Soja und Sojaerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 50 ppm)
- + **Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose**
 - Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Kaschunüsse
 - Pecannüsse
 - Paranüsse
 - Pistazien
 - Macadamianüsse
 - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - Senf und Senferzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
 - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 5 ppm)
 - Schwefeldioxid und Sulfite in einer c >10mg/kg
 - Lupine und Lupinenerzeugnisse (interner Grenzwert der Spurenkennzeichnung 10 ppm)
 - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- + laut Rezeptur enthalten
- laut Rezeptur nicht enthalten
- Spuren nicht auszuschließen

Die Angaben zu den internen Grenzwerten beziehen sich jeweils auf das allergene Lebensmittel, nicht auf dessen Proteinanteil.

Deklaration Endgebäck (lose Ware)

- Kein Zutatenverzeichnis erforderlich, jedoch Allergenkennzeichnung
- Bei freiwilliger Angabe gilt die Zutatenliste für verpackte Ware

Deklaration Endgebäck (verpackte Ware)**Hohe Käsetorte****Verarbeitungsempfehlung**

Rezept für 2 Ringe à 26 cm Ø, 6 cm hoch

MELLA-KÄSEKUCHEN	0,800 kg
Speisequark	2,000 kg
Eigelb	0,200 kg
Wasser	0,700 l
 Eiweiß	0,300 kg
<u>Zucker</u>	<u>0,100 kg</u>
Gesamtgewicht	4,100 kg

Einwaage: 2,000 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten der Masse, außer Eiweiß und Zucker, kurz und langsam glatt rühren. Anschließend Eiweiß und Zucker schnell aufschlagen und unter die Masse heben. Die Masse in Ringen auf vorgebackenen Mürbeteigböden verteilen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten (Kerntemperatur: 86 – 87 °C)

Verarbeitungshinweise: Das Einschneiden am Rand erübrigt sich, wenn der Ring gefettet und am oberen Rand gezuckert wird.

Zutatenverzeichnis für die gebackene Quarkmasse mit geschlagenem Eiweiß

Zutaten: **Speisequark**, Zucker, **Eiklar**, Wasser, **Eigelb**, Stärke (**Weizen**, Tapioka), **Magermilchpulver**, Palmöl, **Süßmolkenpulver**, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 412, E 401, Salz, Aroma

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird „Käse“ bzw. „Quark“ in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Angabe erforderlich. Bei einem Käsekuchen z. B. muss der prozentuale Speisequarkgehalt, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, angegeben werden.

Quark-Füllmasse**Verarbeitungsempfehlung**

MELLA-KÄSEKUCHEN	0,400 kg
Speisequark	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,200 l
Gesamtgewicht	1,700 kg

Rührzeit: 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten kurz glatt rühren und wie gewünscht verarbeiten.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Quarkfüllung

Zutatenverzeichnis für die gebackene Quarkfüllung

Quarkfüllung [Speisequark, Zucker, Vollei, Stärke (Weizen, Tapioka), Magermilchpulver, Eiklar, Palmöl, Süßmolkenpulver, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 412, E 401, Salz, Aroma]

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird „Käse“ bzw. „Quark“ in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Angabe erforderlich. Bei einem Käsekuchen z. B. muss der prozentuale Speisequarkgehalt, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, angegeben werden.