

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700319
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900110: 25 kg; 900111: 12,5 kg
Artikelname	Käse-auf

Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung zur Herstellung von Quarkfüllungen unter Zugabe von Frischquark
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Käse-auf	1.000 g
	Frischquark	1.000 g
	Vollei	500 g
	Milch oder Wasser	2.000 g
	Gesamtgewicht	4.500 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	weiß
Geruch:	arteigen
Geschmack:	süß, nach Quark, leicht nach Zitrone

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		2 - 5 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,54 - 0,6 kg/l	10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
Fremdkeime	500 - 10000 KBE/g	ISO 4833-2
Hefen	500 - 1000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	500 - 1000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	100 - 1000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	10 - 100 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	20 - 100 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	20 - 100 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Zucker; modifizierte Stärke; Magerquarkpulver [MILCH] (13%); WEIZENstärke; pflanzliche Öle (Raps); Molkenerzeugnis [MILCH]; pflanzliches Fett (Palm); Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren); MagerMILCHpulver; Speisesalz; natürliches Aroma; natürliches Zitronenaroma
----------	---

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.04.2022	11.02.2022	05.04.2022	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700319
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900110: 25 kg; 900111: 12,5 kg
Artikelname	Käse-auf

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21.

Potenziell allergene Lebensmittel	Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen))
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weizen	Ja
Roggen	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
Mandel	Linienallergen
Haselnuss	Linienallergen
Walnuss	Nein
Kaschunuss	Nein
Pekannuss	Nein
Paranuss	Nein
Pistazie	Nein
Makadamia- oder Queenslandnuss	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.04.2022	11.02.2022	05.04.2022	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700319
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900110: 25 kg; 900111: 12,5 kg
Artikelname	Käse-auf

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		1790	kJ
Brennwert kcal		424	kcal
Fett		8,6	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		2,6	g/100g
Kohlenhydrate		76,5	g/100g
- davon Zucker		50,2	g/100g
Ballaststoffe		0,1	g/100g
Eiweiß		9,5	g/100g
Salz		0,70	g/100g

(1) Transfettsäuren: „Andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.“
max. 2g/100g Fett

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungsverordnung.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.04.2022		11.02.2022	05.04.2022	3 / 3