



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700240
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900022: 25 kg
Artikelname	Jung Basis-Quarkteig

Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung für Quarkteiggebäcke
Zusatzinformationen:	100 g des Produktes enthalten (umgerechnet in Frischanteil): 29% Quark, frisch
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Jung Basis-Quarkteig 10.000 g Backmargarine oder Butter (geschmeidig) 1.500 g Eier 2.000 g Wasser, kalt, ca. 3.000 g Teiggewicht,ca. 16.500 g
-----------------------	---

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	hell-beige
Geruch:	nach Mehl, arteigen
Geschmack:	arteigen, rein, süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve. 103°C, 2h		7,5 - 10,5 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,7 - 0,76 kg/l	JU 10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	100000 - 1000000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	1000 - 10000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	100 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe

Zutaten:	WEIZENmehl; Zucker; modifizierte Stärke; Magerquarkpulver [MILCH] (6%); WEIZENstärke; Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate); MagerMILCHpulver; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine); Speisesalz; Aroma; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Enzyme
----------	--

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:
19.11.2020		23.10.2019	27.11.2020	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700240
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900022: 25 kg
Artikelname	Jung Basis-Quarkteig

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	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
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	Nein
Mandel	Nein
Haselnuss	Nein
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:
19.11.2020		23.10.2019	27.11.2020	2 / 3



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700240
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900022: 25 kg
Artikelname	Jung Basis-Quarkteig

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1518	kJ
Brennwert kcal	358	kcal
Fett	2,4	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,3	g/100g
Kohlenhydrate	71,7	g/100g
- davon Zucker	24,3	g/100g
Ballaststoffe	2,3	g/100g
Eiweiß	10,8	g/100g
Salz	2,72	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:
19.11.2020		23.10.2019	27.11.2020	3 / 3