

Artikel-Bezeichnung: MELLA-WIENER-TOPFEN**Artikel-Nr.:** 132400**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Österreich
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für fein-aromatische, backstabile Quark-Füllmassen
Anwendungsmenge:	100 % bzw. 0,350 kg je kg Quark ; siehe Grundrezept
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellgelb

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, Kartoffelpüreeflocken, Aroma
---	--------------------------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	5,4	-	6,6
Säuregrad	2,3	-	2,8
Schüttgewicht	803	-	982 g/l
Wasser	1,1	-	1,6 %
Asche (500 °C)	0,4	-	0,6 %
Eiweiß (N x 6,25)	1,1	-	1,7 %
Stärke	7,8	-	10,6 %
Fettstoffe		ca. 0,2	%
Ballaststoffe		ca. 0,2	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:

Energie	1.672	kJ	393	kcal
Fett	0,2	g		
<i>davon</i>				
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,2	g		
Kohlenhydrate	96,4	g		
<i>davon</i>				
<i>Zucker</i>	79,0	g		
Ballaststoffe	0,2	g		
Eiweiß	1,4	g		
Salz	<	0,01	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)

Quark-Füllmasse

Verarbeitungsempfehlung

MELLA-WIENER-TOPFEN	0,350 kg
Speisequark, Magerstufe	1,000 kg
Vollei	0,200 kg
<u>Butter/Margarine, flüssig</u>	<u>0,120 kg</u>
Gesamtgewicht	1,670 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren, quellen lassen und anschließend wie gewünscht verarbeiten.

(Verkehrs-)Bezeichnung

Quarkfüllmasse

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Speisequark**, Zucker, **Vollei**, Margarine* (...)**, Kartoffelpüreeflocken, Aroma

* Falls Sie Butter statt Margarine verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe "Margarine (...) " durch "**Butter**" zu ersetzen

** In der Klammer sind die Zutaten der Margarine nach den Vorschriften der LMIV anzugeben. Beträgt der Margarineanteil im Produkt, für das ein Zutatenverzeichnis erstellt wird, weniger als 2 %, so ist die Auflistung der Zutaten für die Margarine nicht erforderlich. In der Margarine enthaltene allergene Zutaten sind allerdings in Klammern in Fettdruck zu ergänzen.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Wird "Käse" bzw. "Quark" in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist eine QUID-Angabe erforderlich.