

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

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Österreich
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für fein-aromatische, backstabile Quark-Füllmassen
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % bzw. 0,350 kg je kg Quark ; siehe Grundrezept
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	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	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,2	g	
Kohlenhydrate	96,4	g	
davon			
Zucker	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 Eierzeugnisse
- 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 Lupinerzeugnisse (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
Butter/Margarine, flüssig	0,120 kg
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.