

**Artikel-Bezeichnung:** **MELLA-QUARK-ROYAL****Artikel-Nr.:** **134300****Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	2106 90 98
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für feinste Käsekuchen-Massen und Quark-Füllmassen mit exzellenter Frische
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 % bzw. 0,400 - 0,500 kg je kg Quark; siehe Grundrezepte
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, rohweiß

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, <b>Milchzucker</b> , <b>Weizenstärke</b> , Glukosesirup, <b>Magermilchpulver</b> , Rapsöl, Salz, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Emulgator E 472b, E 472a, Stabilisator E 412, E 415
---	---

**Allergene**

<b>Enthält:</b>	<b>Weizen, Milch</b>
-----------------	----------------------

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,8	-	4,7
Säuregrad	5,5	-	6,7
Schüttgewicht	775	-	948 g/l
Wasser	2,4	-	3,2 %
Asche (500 °C)	1,0	-	1,5 %
Eiweiß (N x 6,25)	0,7	-	1,1 %
Stärke	23,4	-	31,6 %
Fettstoffe	1,1	-	1,3 %
Ballaststoffe	0,4	-	0,6 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.650 kJ	389 kcal
Fett	1,2 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	0,2 g	
Kohlenhydrate	93,1 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	60,6 g	
Ballaststoffe	0,5 g	
Eiweiß	0,9 g	
Salz	1,1 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)

### Käsekuchen

#### Verarbeitungsempfehlung

Rezept für 2 Ringe à 26 cm Ø

##### Masse:

Speisequark, Magerstufe	1,500 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	0,600 kg
Vollei	0,500 kg
Milch/Wasser, ca.	1,000 l
Gesamtgewicht	3,600 kg

Einwaage: 1,800 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten kurz glatt rühren. Die Masse auf einem vorgebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen und backen.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten (Kerntemperatur: 82 – 84 °C)

#### (Verkehrs-)Bezeichnung für die gebackene Quarkmasse

Quarkmasse

#### Zutatenverzeichnis für die gebackene Quarkmasse

Zutaten: **Speisequark**, Wasser\*, Vollei, Zucker, modifizierte Stärke, **Milchzucker**, **Weizenstärke**, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Rapsöl, Salz, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Emulgator E 472b, E 472a, Stabilisator E 412, E 415

\* Falls Sie Vollmilch statt Wasser verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe "Wasser" durch "**Vollmilch**" zu ersetzen

#### 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

### Quark-Füllmasse:

Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Milch/Wasser, ca.	1,000 l
Gesamtgewicht	4,600 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten der Quark-Füllmasse kurz glatt rühren und wie gewünscht verarbeiten.

### (Verkehrs-)Bezeichnung für die gebackene Quarkmasse

Quarkmasse

### Zutatenverzeichnis für die gebackene Quarkmasse

Zutaten: **Speisequark, Vollei, Zucker, Wasser\***, modifizierte Stärke, **Milchzucker, Weizenstärke, Glukosesirup, Magermilchpulver**, Rapsöl, Salz, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Emulgator E 472b, E 472a, Stabilisator E 412, E 415

\* Falls Sie Vollmilch statt Wasser verwenden, so ist im Zutatenverzeichnis die Angabe "Wasser" durch "**Vollmilch**" zu ersetzen

### 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.