

**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**

Inhaltsstoffe: (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**

Enthält:	<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.

<b>+</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse</b>
<b>+</b>	<b>Weizen</b>
°	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)
<b>+</b>	<b>Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose</b>
-	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.