

**Artikel-Bezeichnung:** MELLA-QUARK-MINIS ECO**Artikel-Nr.:** 135600**Produktdaten**

<b>Statistische Waren-Nr.:</b>	1901 20 00
<b>Herstellerland:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	12,5 kg Papiersack
<b>Beschreibung:</b>	Premix für locker-saftige Quarkbällchen
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 %
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	9 Monate
<b>Lagerbedingungen:</b>	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
<b>Aussehen:</b>	mehlförmig, hellbeige

**Inhaltsstoffangaben**

<b>Inhaltsstoffe:</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Weizenmehl</b> , Erbsenstärke, Zucker, Palmöl, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, E 575, getrocknetes <b>Hühnereiweiß</b> , Verdickungsmittel E 412, E 401, <b>Eigelbpulver</b> , <b>Süßmolkenpulver</b> , Salz, Dextrose, natürliches Bourbon-Vanillearoma, Emulgator E 471, Curcuma, natürliches Citrusaroma
---	---

**Allergene**

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

**Analytische Daten**

pH-Wert (10 g/200 ml)	6,1	-	7,5
Säuregrad	11,3	-	13,8
Schüttgewicht	749	-	916 g/l
Wasser	6,8	-	9,2 %
Asche (500 °C)	2,7	-	4,0 %
Eiweiß (N x 6,25)	5,4	-	8,0 %
Stärke	44,8	-	60,6 %
Fettstoffe	9,0	-	11,0 %
Ballaststoffe	2,2	-	3,0 %

**Nährwertangaben**

100 g enthalten:

Energie	1.692 kJ	401 kcal
Fett	10,5 g	
<i>davon</i>		
<i>gesättigte Fettsäuren</i>	7,4 g	
Kohlenhydrate	68,5 g	
<i>davon</i>		
<i>Zucker</i>	14,6 g	
Ballaststoffe	2,6 g	
Eiweiß	6,7 g	
Salz	2,8 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.

Unser Produkt und die damit hergestellten Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

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)

### Quarkbällchen

#### Verarbeitungsempfehlung

MELLA-QUARK-MINIS ECO	2,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Wasser (ca. 30 °C)	1,250 l
Aroma	q.s.
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>5,050 kg</b>

Rührzeit: 3 – 4 Minuten langsam, grober Rührbesen

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,025 – 0,030 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten glatt rühren. Die Masse nach der Quellzeit mit einem Dosiergerät direkt ins Siedefett geben.

Siedetemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten, abhängig von der Einwaage

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die Quarkbällchen in Zimt-Zucker wälzen.

Allgemeiner Hinweis: Die Masse ist bei Raumtemperatur ca. 4 Stunden verarbeitungsfähig.

#### (Verkehrs-)Bezeichnung

Siedegebäck

#### Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Speisequark** (20 %), **Weizenmehl**, **Vollei**, Wasser, ...\*, Erbsenstärke, Zucker, **Eiklar**, ...\*\*, Palmöl, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, E 575, **Eigelb**, Verdickungsmittel E 412, E 401, **Süßmolkenpulver**, Salz, Aroma, Dextrose, natürliches Bourbon-Vanillearoma, Emulgator E 471, Zimt, Curcuma, natürliches Citrusaroma

\* An dieser Stelle ist das Siedefett entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers einschließlich der Zutaten - falls erforderlich - nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

\*\* An dieser Stelle ist das eingesetzte Pflanzenöl entsprechend der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.