

Artikel-Bezeichnung: IREKS-QUARKKUCHEN**Artikel-Nr.:** 108400**Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	2106 90 98
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für besonders cremige Käsekuchen und Quarkfüllmassen
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Zucker, modifizierte Stärke, Palmöl, Tapiokastärke, Glukosesirup, Hühnereiweißpulver , Emulgator E 471, Rapsöl, Salz, Verdickungsmittel E 412, E 401, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Dextrose
--	--

Allergene

Enthält:	Ei
----------	-----------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	4,1	-	5,0	
Säuregrad	2,7	-	3,3	
Schüttgewicht	661	-	808	g/l
Wasser	2,1	-	2,9	%
Asche (500 °C)	0,8	-	1,3	%
Eiweiß (N x 6,25)	1,4	-	2,0	%
Stärke	20,3	-	27,5	%
Fettstoffe	10,6	-	13,0	%
Ballaststoffe	0,7	-	0,9	%

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.867	kJ	443 kcal
Fett	11,8	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	6,1	g	
Kohlenhydrate	81,9	g	
davon			
Zucker	54,2	g	
Ballaststoffe	0,8	g	
Eiweiß	1,7	g	
Salz	0,75	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 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 1 Blech à 60 x 40 cm

IREKS-QUARKKUCHEN	1,000 kg
Speisequark, Magerstufe	3,000 kg
Vollei	0,920 kg
Milch	2,000 l
Gesamtgewicht	6,920 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

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

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 55 – 65 Minuten

zugrundeliegende Angaben: Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung für die gebackene Quarkmasse

Quarkmasse

Zutatenverzeichnis für die gebackene Quarkmasse

Zutaten: **Speisequark** (48 %), ...*, **Vollei**, Zucker, modifizierte Stärke, Palmöl, Tapiokastärke, Glukosesirup, **Hühnereiweißpulver**, Emulgator E 471, Rapsöl, Salz, Verdickungsmittel E 412, E 401, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Dextrose

* An dieser Stelle ist die Milch mit ihrer Bezeichnung gemäß der Kennzeichnungsempfehlung des Herstellers nach den Vorschriften der LMIV anzugeben.

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.