

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 330

Quarkbällchen

Stückgewicht: 30 g

Anzahl im Karton: 100

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 6 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 40,0 cm, B: 40,0 cm, H: 10,0 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Quark-Siedegebäck, tiefgefroren, fertig gebacken

Zubereitung:

Das Produkt bei Zimmertemperatur ca. 45 Min. auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1325 KJ/100g
- Brennwert: 317 Kcal/100g
- Eiweiß: 8,5 g/100g
- Natrium: 0,44 g/100g
- Kohlenhydrate: 33,9 g/100g, davon Zucker 16,6 g/100g
- Fett: 16,1 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 7,6 g/100g
- Ballaststoffe: 1,1 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Backmittel (Weizenmehl !GLUTEN!, Weizenquellmehl !GLUTEN!, Weizenstärke, !GLUTEN!,
Volleipulver !VOLLEI!, Zucker, Palmfett, Eiweißpulver, !VOLLEI!, Säuerungsmittel Diphosphate),
Glukosesirup, Speisesalz, Verdickungsmittel E412 Guarkernmehl,
Magermilchpulver), !MOLKENERZEUGNISSE!, 23% Speisequark !MOLKENERZEUGNISSE!, Wasser, Zuckerdek
Zucker, Palmöl, natürliches Vanillearoma), Palmfett, Kann Spuren von Lupine und Lupinenerzeugnissen
und Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen und Soja und Sojaerzeugnissen und
Sellerie und Sellerieerzeugnissen und Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Senf und Senferzeugnissen
und Sesam und Sesamerzeugnissen und Schwefeldioxid und Sulfite enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 330

Quarkbällchen

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
