

Artikel-Bezeichnung: **MELLA-QUARKTEIG****Artikel-Nr.:** **127800****Produktdaten**

Statistische Waren-Nr.:	1901 90 99
Herstellerland:	Deutschland
Verpackung:	12,5 kg Papiersack
Beschreibung:	Premix für softig-zarte Quarkteig-Spezialitäten
Anwendungsmenge:	100 %
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagerbedingungen:	kühl und trocken im originalverschlossenen Gebinde lagern
Aussehen:	mehlförmig, hellbeige

Inhaltsstoffangaben

Inhaltsstoffe: (in absteigender Reihenfolge)	Weizenmehl , Zucker, modifizierte Stärke, Backtriebmittel E 450, E 500, Magerquarkpulver , Salz, natürliches Bourbon-Vanillearoma, färbendes Lebensmittel Curcuma, Enzyme
Angaben zu QUID:	2 % Magerquarkpulver

Allergene

Enthält:	Weizen, Milch
-----------------	----------------------

Analytische Daten

pH-Wert (10 g/200 ml)	3,0	-	3,7
Säuregrad	8,0	-	15,0
Schüttgewicht	789	-	964 g/l
Wasser	8,5	-	11,5 %
Asche (500 °C)	2,8	-	4,1 %
Eiweiß (N x 6,25)	7,0	-	10,6 %
Stärke	45,7	-	61,9 %
Fettstoffe	0,7	-	0,9 %
Ballaststoffe	1,5	-	2,1 %

Nährwertangaben

100 g enthalten:			
Energie	1.472	kJ	347 kcal
Fett	0,8	g	
davon			
gesättigte Fettsäuren	0,3	g	
Kohlenhydrate	75,1	g	
davon			
Zucker	21,0	g	
Ballaststoffe	1,8	g	
Eiweiß	8,8	g	
Salz	2,7	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 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)

Quarkhörnchen, Quarkstuten, Blechkuchen (nachfolgende Angaben gültig für den gebackenen Grundteig) Verarbeitungsempfehlung

Zum Teig:

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	0,900 kg
Butter	0,750 kg
Wasser, ca.	1,400 l
Gesamtgewicht	8,050 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Einwaage: 0,050 kg für Quarkhörnchen
0,600 kg für Quarkstuten
1,600 kg für Blechkuchen (60 x 40 cm zzgl. Auflage)

Verarbeitungshinweise: Die weitere Aufarbeitung zu den verschiedenen Gebäcken erfolgt wie gewohnt.

Backtemperatur: 180 – 200 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten für Quarkhörnchen
25 – 30 Minuten für Quarkstuten
40 – 45 Minuten für Blechkuchen

zugrundeliegende Angaben: Topping: ohne
Backverlust: 10 %

(Verkehrs-)Bezeichnung

Butter-Quarkteigfeingebäck

Zutatenverzeichnis

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Vollei**, **Butter**, **Speisequark**, modifizierte Stärke, Backtriebmittel
E 450, E 500, Salz, natürliches Bourbon-Vanillearoma, färbendes Lebensmittel Curcuma

Nährwertangaben

100 g gebackener Grundteig enthalten durchschnittlich:

Energie	1406 kJ (334 kcal)
Fett	10,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	52,1 g
davon Zucker	14,6 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,9 g

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.

Hinweis zur QUID-Kennzeichnung

Werden Quark und/oder Butter in der Gebäckbezeichnung genannt oder anderweitig ausgelobt, so ist der Speisequark- bzw. Buttergehalt im Gebäck, bezogen auf das Enderzeugnis, wie es verkauft wird, zu ergänzen. Der gebackene Grundteig enthält 8 % Speisequark und 10 % Butter.