

## Produktspezifikation

	<b>Fruchtquarkzubereitung 20% Erdbeer</b>	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite :1von2
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------------

Lippetaler Frischkäserei GmbH  
Gewerbestraße 15  
59192 Bergkamen  
Telefon: 02389-925930 Fax: 02389-9259328  
e-Mail: wm@lifri.de

DE-NW-107 EG

### 1. Verkehrsbezeichnung

Fruchtquarkzubereitung 20% Erdbeer

### 2. Artikelbeschreibung

Fruchtquark 20% Erdbeer ist eine hellrote pastöse Masse.

### 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Trockenmasse : 16,0-16,7%  
pH-Wert : 4,40-4,70

### 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : nicht nachweisbar in 1 Gramm  
Enterobacteriaceen : nicht nachweisbar in 1 Gramm  
Hefen/Schimmel : <10 Kbe/ml  
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 Gramm  
Listerien : nicht nachweisbar in 25 Gramm

### 5. Zutaten

Speisequarkzubereitung  
Sahne(inkl.Stabilisator E407)  
Kultur  
Lab  
Fruchtzubereitung Erdbeer (Erdbeeren, Glucose-Fruktosesirup, Karottenkonzentrat,  
Zucker, modifizierte Stärke E1422, Verdickungsmittel E440, Säureregulatoren  
E331 und E333, Aroma, Konservierungsstoff E202, rote Beetesaftkonzentrat.)

### 6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : hellrote pastöse Masse  
Geruch : rein, mildsauer nach Erdbeer  
Geschmack : rein, arttypisch nach Erdbeer  
Konsistenz : cremig

### 7. Nährwertangaben: 100g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 510 kj / 122 Kcal  
Fett : 3,42 g  
davon gesättigt : 2,07 g  
davon ungesättigt : 1,31 g  
Kohlenhydrate : 13,6 g  
davon Zucker : 9,3 g  
Eiweiß : 7,86 g  
Salz : 2 mg

## Produktspezifikation

	<b>Fruchtquarkzubereitung 20% Erdbeer</b>	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite:2von2
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------------------------------------

### 8. MHD / Lager-und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 16 Tage  
Lagerung / Transport : 4°C - 8°C

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 5kg Eimer

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II

#### JA / NEIN

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status

Die Bestimmung der Verordnung EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens-und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnung ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Bergkamen, 01.11.2014

Wolfgang Münchau, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.