


## Produktspezifikation

	<b>Kräuterquarkzubereitung 40%</b>	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite :1von2
---	------------------------------------	---

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

DE-NW-107 EG

### 1. Verkehrsbezeichnung

Kräuterquarkzubereitung 40%

### 2. Artikelbeschreibung

Kräuterquarkzubereitung 40% ist ein pastöses Sauermilchprodukt mit einer Kräutermischung.

### 3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Trockenmasse : 18,1-19,1%  
pH-Wert : 4,40-4,70

### 4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime : nicht nachweisbar in 1 Gramm  
Enterobacteriaceen : nicht nachweisbar in 1 Gramm  
Hefen/Schimmel :  $<10 \cdot 10^{-1}$  Kbe  
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 Gramm  
Listerien : nicht nachweisbar in 25 Gramm

### 5. Zutaten

Milch  
Sahne(inkl. Stabilisator E407)  
Kultur  
Lab  
Gewürzzubereitung (Sellerie, Karotten, Salz, Schnittlauch, Zwiebeln,  
Pastinaken, Knoblauch, Kerbel, Dill, Paprika)


### 6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : cremig weiße Masse mit Kräutern  
Geruch : rein, arttypisch nach Kräutern  
Geschmack : rein, arttypisch nach Kräutern  
Konsistenz : cremig mit Kräuterstücken

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

Brennwert : 504 kj / 120 kcal  
Fett : 6,6 g  
davon gesättigt : 4,2 g  
davon ungesättigt : 2,4 g  
Kohlenhydrate : 3,24 g  
davon Zucker : --  
Eiweiß : 8,5 g  
Salz : 1,2 g

## Produktspezifikation

	<b>Kräuterquarkzubereitung 40%</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, 10kg Eimer, 500g Pergamentpapier, 500g Becher

### 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	ja
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.