

Produktspezifikation

	Vanillequarkzubereitung 10%	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite :1 von 2
---	------------------------------------	---

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

DE-NW-107 EG

1. Verkehrsbezeichnung

Vanillequarkzubereitung 10%

2. Artikelbeschreibung

Vanillequarkzubereitung 10% ist eine cremig hellgelbe 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 : $<10 \cdot 10^{-1}$ Kbe
Salmonellen : nicht nachweisbar in 25 Gramm
Listerien : nicht nachweisbar in 25 Gramm

5. Zutaten

Milch
Sahne (inclusive Stabilisator E407)
Kultur
Lab
Vanillezucker
Zucker
Farbstoff β -Carotin

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen : milchig-gelbe Masse
Geruch : rein, mildsauer nach Vanille
Geschmack : rein, mildsauer nach Vanille
Konsistenz : cremig

7. Nährwertangaben: 100g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert : 513 kJ / 122 kcal
Fett : 3,42 g
davon gesättigt : 2,07 g
davon ungesättigt : 1,31 g
Kohlenhydrate : 13,6 g
davon Zucker : 9,4 g
Eiweiß : 7,84 g
Salz : 2 mg

	Vanillequarkzubereitung 10%	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

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.