

Quarkbällchen

PÂTISSERIE
DU CHEF

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 27731

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener frittierter Magerquark (15%) rührteig, rundes Siedegebäck mit Zucker bestreut, gebrauchsfertig.



Zutatenliste

Wasser, Mehl (WEIZEN, WEIZENquellmehl), Magerquark (MILCH), Zucker, Rapsöl, Palmfett, Volleipulver, Stärke (WEIZEN), Verdickungsmittel (E401, Guarkernmehl), Stärke, Backtriebmittel (E450, E500), Eiweißpulver, WEIZENkleber, Emulgator (E472b, E472e, E475), natürliches Aroma, Salz, MagerMILCHpulver, Stabilisator (Guarkernmehl), Glukosesirup, MILCHeiweiß.

Kann Spuren enthalten von: Haselnüssen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19012000
FKB code A211

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Nein
Vegetarisch Ja
nachhaltige Palme RSPO SG
nachhaltiger Kakao RA MB
Eier - Produktionsmethode Eier aus Bodenhaltung

Produktdimensionen

Gewicht (g) 28

Zusatzstoffe

E412 - Guarkernmehl
E472b - Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E475 - Polyglycerinester von Speisefettsäuren
E401 - Natriumalginat
E450 - Diphosphate
E500 - Natriumcarbonate

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Pilze: < 1000/g
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus: < 100/g

Aerobe mesophile Keimzahl: < 100000/g

Hefen: < 1000/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1152 kJ		322 kJ	4
Energie	275 kcal		77 kcal	4
Fett davon:	11 g		3,2 g	5
- gesättigte Fettsäuren	2,2 g		0,6 g	3
Kohlenhydrate davon:	35 g		9,7 g	4
- Zucker	15 g		4,1 g	5
Ballaststoffe	1,6 g		< 0,5 g	
Eiweiß	7,6 g		2,1 g	4
Salz	0,8 g		0,22 g	4

* 1 Portion = 28 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Haselnüssen.

(*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Beutel (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	100
GTIN	5413476933263
Nettogewicht	2,8 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,400 x 0,300 x 0,166
CU	
GTIN	5413476985156
Nettogewicht	0,028 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	11
Anzahl EDU / Palette	88
Gesamtnettogewicht Palette	246 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	294 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,971
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	390 (Tage)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Lassen Sie die Produkte 45 Minuten auftauen und servieren Sie es. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830.

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

- (1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)