



Artikel-Nr.: 1532015

Produktbezeichnung: Käse-Frisch hoch

Artikel-Nr.: 1532015

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>20-30 %
Modifizierte Stärke	>10-20 %
WEIZENSTÄRKE	>10-20 %
Glukosesirup	≥2-10 %
WEIZENMEHL	≥2-10 %
SÜSSMOLKENPULVER	≥2-10 %
Rindergelatine	≥2-10 %
MAGERMILCHJOGHURTPULVER	≥2-10 %
Salz	<2 %
Rapsöl	<2 %
Verdickungsmittel Guarkernmehl	<2 %
Säuerungsmittel Citronensäure	<2 %
Natürliches Zitronenaroma	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1532015

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	nach Zitrone
Geschmack:	süß, nach Zitrone
Konsistenz:	leicht ballendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 10	IR-Trocknung, 130 °C, 15'
Schüttdichte (kg/l)	0,5	Freifall Schüttgewicht (PEZ)
aw-Wert	ca. 0,33	aw-Wertmessgerät

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Hefen	100/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	100/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	15 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	540 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebände, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1532015

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Gebackene Käsetorte mit Eiweiß:**

2 hohe Käsetorten, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
400,00 g Käse-Frisch hoch 1700,00 g Quark 720,00 g Wasser, 50°C 160,00 g Eigelb 300,00 g Zucker 240,00 g Eiweiß <hr/> 3520,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Pulver mit Quark, Eigelb und Wasser im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glatt rühren. Zucker und Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Die angebackenen Mürbeteigböden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und abbacken. ➤ Ofensystem: Etagenofen ➤ Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug ➤ Backtemperatur: 230 °C (wie Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 20 Minuten ➤ Backtemperatur: 180°C (50°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 35 min ➤ TIPP: Sollte die Quarkmasse im Ofen stark hochziehen, die Torten aus dem Ofen nehmen und nach ca. 10 Minuten Unterbrechung fertig ausbacken.

Gebackene Käsetorte mit Sahne:

2 hohe Käsetorten, 26 cm Ø, 6 cm hoch

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
600,00 g Käse-Frisch hoch 2000,00 g Quark 700,00 g Wasser, 50°C 500,00 g Vollei 300,00 g Zucker 700,00 g Sahne, geschlagen <hr/> 4800,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Pulver mit Quark, Vollei, Zucker und Wasser glatt arbeiten. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Angebackene Mürbeteigböden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen, glattstreichen und abbacken. ➤ Ofensystem: Etagenofen ➤ Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug ➤ Backtemperatur: 230 °C (wie Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 30 Min. ➤ Backtemperatur: 180°C (50°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 35 min ➤ TIPP: Sollte die Quarkmasse im Ofen stark hochziehen, die Torten aus dem Ofen nehmen und nach ca. 10 Minuten Unterbrechung fertig ausbacken.



Artikel-Nr.: 1532015

Geflämmte Käsetorte

3 Stück á 26 cm Ø, 5 cm hoch

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
800,00 g Käse-Frisch hoch 2000,00 g Wasser 1700,00 g Quark 600,00 g Eiweiß 300,00 g Zucker <hr/> 5400,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wasser aufkochen. Mix einrühren. Quark zugeben und glattrühren. Eiweiß und Zucker cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. ➤ Minimum 30min. (oder über Nacht) in der Kühlung absteifen lassen. ➤ Mit Eigelb abstreichen und bei min. 250°C Oberhitze ca. 12 -14 min abflämmen. ➤ Vor dem Anschnitt gut auskühlen lassen (Kühlzelle).

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1586 / 374
Fett in g	1,2
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,2
Kohlenhydrate in g	81,0
- davon Zucker in g	38,2
Ballaststoffe in g	0,4
Eiweiß in g	9,2
Salz in g	1,3
Broteinheiten	6,8



Artikel-Nr.: 1532015

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	S
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	-
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

**Artikel-Nr.: 1532015**

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(016)

Erstellt am: 22.08.2023

Gültig seit: 01.03.2022

Ausgedruckt am: 22.08.2023

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.