

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	15.09.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Gemüse-Schnitzel	
<b>Produktmarke:</b>	Caterline	
<b>Lieferant:</b>	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
<b>Artikelnummer:</b>	4013	
<b>Zolltarifnummer:</b>	20049098	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Panierte Gemüse-Schnitzel, vorgebacken, tiefgekühlt	
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040139	<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940132	2,5kg
		5kg (2 x 2,5 kg)

Allergene (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)			
	Ja	Nein	Spur
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischereierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Zutatenliste (Deklaration laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F. inkl. QUID Regelung)
<p><b>Zutaten:</b> Gemüsemischung 39% (Karotten, SELLERIE, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln), gekochter Reis (Trinkwasser, Reis), Paniermehl (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe), pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), SCHMELZKÄSE (KÄSE, Trinkwasser, BUTTER, MILCHEIWEIß, MOLKENPULVER, Speisesalz), WEIZENGRIEß, VOLLEI, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodid), Schnittlauch, Knoblauch.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>		Datum:	15.09.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

### Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	
<b>Backrohr:</b>	Tiefgekühlte Gemüse-Schnitzel gleichmäßig auf einem gelochten, leicht gefetteten Gastronormblech verteilen, in den auf 200°C vorgeheizten Kombidämpfer / Heißluftofen schieben und ca. 13–14 Minuten backen.
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Gemüse-Schnitzel gleichmäßig auf einem gelochten, leicht gefetteten Gastronormblech verteilen, in den auf 200°C vorgeheizten Kombidämpfer / Heißluftofen schieben und ca. 13–14 Minuten backen.
<b>Kochtopf:</b>	
<b>Pfanne:</b>	Aufgetaute Gemüse-Schnitzel in eine Pfanne mit etwas heißem Fett geben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten.
<b>Sonstiges:</b>	Fritteuse: Tiefgekühlte Gemüse-Schnitzel in die auf 170°C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 3 Minuten frittieren

### Nährwertangaben (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)

Kriterium	pro 100 g	
Energie kJ	945	
Energie kcal	226	
Fett	12	
davon gesättigte Fettsäuren	5,6	
Kohlenhydrate	23	
davon Zucker	1,0	
Eiweiß	5,5	
Salz	1,4	

### Lagerung

<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	720
<b>Restlaufzeit (Tage):</b>	70
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	Gemüseschnitzel mit brauner Oberfläche, die aus einer groben Panade besteht
<b>Geruch:</b>	nach Käse, Gemüse und Zwiebeln, leichte Frittiernote, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	nach Käse, Gemüse und Zwiebeln, leichte Frittiernote, ohne Fremdgeschmack
<b>Konsistenz:</b>	knusprige Panade mit einem Kern, der nicht zu weich sein sollte
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	vorgebacken
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	

### Ernährungsformen

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	15.09.2015
	Seite 3 von 3	Version:	01

<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
muss mindestens den Grenzen der Verordnung EG Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und der DGHM entsprechen		
Kriterien und Werte (KBE/g)	Richtwert	Warnwert
Listeria monocytogenes	10	100
Salmonellen	neg/25g	neg/25g
Staphylococcus aureus	100	500
Escherichia coli	10	100
Aerobic Plate Count	500.000	1.500.000
Enterobacteriaceae	1.000	10.000
Hefen	1.000	5.000
Schimmel	1.000	5.000

**GVO-Kennzeichnungspflicht:**

- Keine GVO-Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

**Bestrahlung:**

- Rohstoffe werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

<b>Verpackung</b>		
	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial:	PE/PE-Folie	Wellpappe-Umkarton
Verpackungsabmessungen:	4,5x28x46cm	15x26,3x39,3 cm
Verpackungsgewicht:	20,59g	216 g
<input checked="" type="checkbox"/>	Wir bestätigen, gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle an Sie gelieferten Produkte den geltenden Vorschriften entsprechend und für Ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.	
<input checked="" type="checkbox"/>	Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.	

<b>Paletten</b>	
Stück pro Karton:	2
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	11
Kartons pro Palette:	99
Nettogewicht pro Palette:	495 kg
Bruttogewicht pro Palette:	545,48 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	191 cm

**Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder).**

**Die in Österreich gelisteten Produkte entsprechen – wo anwendbar – dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus [ÖLMB]) aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006.**