

	<b>Produktpass</b> 4008 Fleischstrudel Seite 1 von 3	Datum:	11.12.2017
		Version:	02

Produktdaten	
<b>Produkt:</b>	Fleischstrudel 3,6kg
<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>	4008
<b>Zolltarifnummer:</b>	19059060
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Fleischstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
	<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940088 <span style="float: right;">3,6 kg (ca. 90 Stück à ca. 40 g)</span>

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
<b>Zutaten:</b> <b>Füllung 80%:</b> Faschiertes 41%** (Schweinefleisch 20%**, Rindfleisch 20%**, Salz, Gewürze), Wasser, HÜHNERVOLLEI, Karotten, Pastinaken, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), geröstete Zwiebeln, Petersilie, WEIZENMEHL, Knoblauch, Würzsauce (Tomatensaftkonzentrat, Würze, Wasser), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Paprika, Liebstöckel, Majoran, Pfeffer. <b>Teig 20%:</b> WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid). **bezogen auf das Gesamtprodukt. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

	<b>Produktpass</b>	Datum:	11.12.2017
	4008 Fleischstrudel	Version:	02
Seite 2 von 3			

### Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	(600 Watt): Tiefgekühlte Strudel (2 Stück) aus der Verpackung nehmen und ca. 1 Minute erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.
<b>Backrohr:</b>	Das Backrohr auf 150°C (Oberhitze/Unterhitze) vorheizen. Die tiefgekühlten Strudelstücke aus der Verpackung nehmen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 20 Minuten erwärmen.
<b>Kombidämpfer:</b>	Die tiefgekühlten Strudelstücke aus der Verpackung nehmen, auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und bei ca. 150°C (Einstellung 50% Dampf) ca. 10 Minuten erwärmen.
<b>Kochtopf:</b>	
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75 °C erhitzen.

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

Kriterium	pro 100 g	
Energie kJ	721	
Energie kcal	172	
Fett	8,5	
davon gesättigte Fettsäuren	2,4	
Kohlenhydrate	13	
davon Zucker	0,9	
Eiweiß	10	
Salz	1,5	

### Lagerung

<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	270
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	hellbraun bis goldbraune Teighülle, braune Fülle
<b>Geruch:</b>	arteigen, würzig
<b>Geschmack:</b>	arteigen nach Faschiertem, Karotten und Pastinaken, würzig
<b>Konsistenz:</b>	knusprige Teighülle, bissfeste Fleischfüllung
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	gebacken
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	ca. 20%: 80%

### Ernährungsformen

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

	<b>Produktpass</b> 4008 Fleischstrudel Seite 3 von 3	Datum:	11.12.2017
		Version:	02

Bakteriologische Beurteilung		
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
Gesamtkeimzahl		1.000.000
E. Coli		100
Enterobacteriaceae		1.500
Staph. aureus		100
Listeria monoc.		n.n. in 25 g
Salmonellen		n.n. in 25 g
Coliforme Bakterien		1.000

**GVO-Kennzeichnungspflicht:**

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

**Bestrahlung:**

- Rohstoffe werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Verpackung		
	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial:	PP Folie	FS Karton
Verpackungsabmessungen:	200x60x40 mm	220x220x220 mm
Verpackungsgewicht:	10g	154 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.	

Paletten	
Stück pro Karton:	18
Kartons pro Lage:	15
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	90
Nettogewicht pro Palette:	324kg
Bruttogewicht pro Palette:	379kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	147

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.