

	Produktpass Seite 1 von 3	Datum:	10.12.2015
		Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Käse-Lauch-Speck_Palatschini gefaltet_ gefaltet_ 2 x 30x70g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4036	
Zolltarifnummer:	19059090	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Käse-Lauch-Speck Palatschini, Palatschinken / Pfannkuchen mit Käse-Lauch-Speck-Füllung, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040368	2,1 kg ca. 30 Stück à ca. 70 g
EAN Karton (VE):	9010007940361	4,2 kg (2 x 2,1 kg) 2 x ca. 30 Stück à 70 g

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

Zutatenliste (Deklaration laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F. inkl. QUID Regelung)
Zutaten: Teig 63%: Wasser, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz. Füllung 37%: Wasser, Bechamelsaucenpulver (MILCHPULVER, modifizierte Stärke, Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan, Zucker, Salz), Lauch 8%*, Speck geräuchert 8%* (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Meersalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Rauch), Speck 8%* (Schweinefleisch, Wasser, Kochsalz, Konservierungsstoff: E250, Dextrose, Maltodextrin, Kartoffelstärke, Stabilisator: E451, Verdickungsmittel: E407, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E316), Emmentaler KÄSE 45% Fett i.Tr. 8%* (pasteurisierte MILCH, Speisesalz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen), Stärke. * Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	10.12.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	Palatschini abgedeckt bei 800 Watt erhitzen. Tiefgekühlte Palatschini ca. 3 Minuten, aufgetaute Palatschini ca. 2 Minuten erhitzen.
Backrohr:	Backofen auf 160 °C vorheizen. Blech einlagig belegen und die Palatschini backen. Tiefgekühlte Palatschini ca. 12 Minuten, aufgetaute Palatschini ca. 10 Minuten backen.
Kombidämpfer:	Kombidämpfer auf 160°C mit 40 % Dampf vorheizen. Blech einlagig belegen und die Palatschini backen. Tiefgekühlte Palatschini ca. 12 Minuten, aufgetaute Palatschini ca. 10 Minuten backen.
Kochtopf:	
Pfanne:	
Sonstiges:	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	884	
Energie kcal	211	
Fett	11	
davon gesättigte Fettsäuren	3,5	
Kohlenhydrate	19	
davon Zucker	2,8	
Eiweiß	7,9	
Salz	1,1	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	270
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigen geformte Palatschinke, gefaltet
Geruch:	arteigen, nach Käse, Lauch und Speck
Geschmack:	arteigen, nach Käse, Lauch und Speck
Konsistenz:	flaumig, locker mit pikanter Fülle
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	63/37

Ernährungsformen					
Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja ☐	Nein ☒	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja ☐	Nein ☒
Geeignet für vegane Ernährung	Ja ☐	Nein ☒	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja ☐	Nein ☒

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass Seite 3 von 3	Datum:	10.12.2015
		Version:	01

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
aerobe mesophile Koloniezahl	10 ⁶	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
Escherichia coli	10 ¹	10 ²
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Schimmelpilze	10 ³	-
Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³

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:	Karton bedruckt	Karton bedruckt (2 EVE-Kartons werden zusammengeklebt)
Verpackungsabmessungen:	380x190x110 mm	380x190x220 mm
Verpackungsgewicht:	180 g	360 g
☒	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.	
☒	Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.	

Paletten	
Stück pro Karton:	60
Kartons pro Lage:	12
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	72
Nettogewicht pro Palette:	303 kg
Bruttogewicht pro Palette:	~ 342 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	~ 153

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.
--