

**Produktpass**

4055 Schöberl

Seite 1 von 3

Datum:

30.11.2023

Version:

04

Produktdaten

Produkt:	Schöberl_2x1500g		
Produktmarke:	Caterline		
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100		
Artikelnummer:	4055		
Zolltarifnummer:	19059080		
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Schöberl, Suppeneinlage, tiefgekühlt		
	Nettofüllmenge:		
EAN Stück (EVE):	9010007040559	1,5 kg Ergiebigkeit / Beutel: ca. 70 Port. à 3 Stk.	
EAN Karton (VE):	9010007940552	3 kg - 2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen à 3 Stk.)	

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 Eiererzeugnisse	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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)**Zutaten:**

Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Backtriebmittel:
Natriumhydrogencarbonat, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: (E475, E471), HÜHNEREIEIWEISPULVER,
Speisesalz, Gewürz, Verdickungsmittel: E415.
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.



Produktpass

4055 Schöberl

Seite 2 von 3

Datum: 30.11.2023

Version: 04

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	3 Stück tiefgekühlte Schöberl in eine Tasse geben, zudecken und bei 1000 Watt eine ½ Minute erwärmen. Danach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Schöberl gleichmäßig und einlagig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 5 Minuten dämpfen.
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	800
Energie kcal	191
Fett	6,1
davon gesättigte Fettsäuren	0,6
Kohlenhydrate	23
davon Zucker	1,0
Eiweiß	9,5
Salz	0,86

Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	450
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	arteigene, goldbraune Schöberl – Stücke
Geruch:	arteigen, nach Ei
Geschmack:	arteigen, nach Ei
Konsistenz:	flaumig, locker
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	

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-vegetable Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

**Produktpass**

4055 Schöberl

Seite 3 von 3

Datum:

30.11.2023

Version:

04

Bakteriologische Beurteilung**Lt. DGHM Richt- und Warnwerten für Lebensmittel in der letztgültigen Fassung****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:	Flachsack bedr. M&F	P-Karton
Verpackungsabmessungen:	300x480x60 mm	395x258x195 mm
Verpackungsgewicht:	20g	351g
<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:	2 Beutel
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	72
Nettogewicht pro Palette:	216 kg
Bruttogewicht pro Palette:	269 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	171

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.