



Produktpass

4063 Tiroler Knödel

Seite 1 von 3

Datum: 05.01.2024

Version: 03

Produktdaten

Produkt:	Tirolerknödel_roh_3 x 50x40g		
Produktmarke:	Caterline		
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100		
Artikelnummer:	4063		
Zolltarifnummer:	19012000		
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Tiroler Knödel, Suppeneinlage, tiefgekühlt		
	Nettofüllmenge:		
EAN Stück (EVE):	9010007040634	2 kg, 1 Tiroler Knödel = ca. 40 g (Ergiebigkeit/Beutel: ca.50 Stk. à ca. 40 g)	
EAN Karton (VE):	9010007940637	6 kg (3 x 2 kg) (ca. 150 Stk. à ca. 40 g)	

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, Semmelwürfel 29% (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN), Frühstücksspeck gewürfelt 12,5% (Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Zucker, Maltodextrin, Stabilisatoren: [E450, E451, E452], Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, Rauch), HÜHNERVOLLEIPULVER, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, Zwiebeln, Petersilie, Speisesalz, Knoblauch, Gewürze.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.



Produktpass

4063 Tiroler Knödel

Seite 2 von 3

Datum: 05.01.2024

Version: 03

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Die tiefgekühlten Tiroler Knödel gleichmäßig und einlagig auf einem leicht gefetteten, gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 25 Minuten dämpfen.
Kochtopf:	Die tiefgekühlten Tiroler Knödel in kochende Suppe oder kochendes, gesalzenes Wasser geben und 3 Minuten kochen lassen. Danach 12 Minuten nicht zugedeckt ziehen lassen.
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	949
Energie kcal	227
Fett	11
davon gesättigte Fettsäuren	5,1
Kohlenhydrate	23
davon Zucker	3,1
Eiweiß	8,0
Salz	1,5

Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	390
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Semmelwürfel und Speck
Geschmack:	arteigen, nach Semmelwürfel und Speck
Konsistenz:	arteigen, locker und flauzig
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	roh
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-vegetabile Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

**Produktpass**

4063 Tiroler Knödel

Seite 3 von 3

Datum: 05.01.2024

Version: 03

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.	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	470x300x45 mm	335x228x215 mm
Verpackungsgewicht:	18g	220g
<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:	150
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	396 kg
Bruttogewicht pro Palette:	440 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	144

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.