

	Produktpass	Datum:	26.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Tomaten-Mozzarellaknödel_roh_2 x 30x100g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4064	
Zolltarifnummer:	20041091	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Pikante Knödel, tiefgekühlt Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040641	3 kg (ca. 30 Stk. à 100g)
EAN Karton (VE):	9010007940644	6 kg (2x3 kg) 2 x ca. 30 Stück à 100g

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 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)
<p>Zutaten: Teig 70%: Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER.</p> <p>Füllung 30%: getrocknete Tomaten 25%** (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Weinessig [enthält Antioxidationsmittel: KALIUMMETABISULFIT], Speisesalz, Kapern, Knoblauch, Petersilie, Kräuter, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säureregulator: Citronensäure), Mozzarella gerieben 25%** (pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, mikrobielles Lab, Käseerikulturen), Tomaten 25%**, Tomatenmark 6%**, Gouda 45% Fett i.Tr. (pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, Farbstoff: Beta-Carotin, mikrobielles Lab, Käseerikulturen), Basilikum, modifizierte Stärke, Kartoffelflocken 1,5%**, Speisesalz, pflanzliche Öle: (Sonnenblumen, Palm), Stärke, Maltodextrin, Knoblauch, Zucker, Zwiebeln, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Pfeffer.</p> <p>*Anteil im Teig. **Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	26.11.2015
	Seite 2 von 3	Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	Kurzzubereitung: Tiefgekühlte Knödel (2 Stück) zugedeckt in der Mikrowelle bei 1000 Watt 1 Minute erwärmen. Anschließend in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 25 Minuten dämpfen.
Kochtopf:	1 kg (=10 Stück) tiefgekühlte Knödel in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 10 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
Pfanne:	
Sonstiges:	Regenerieren von vorgekochten Knödeln: Kochtopf: Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Kombidämpfer: Gekochte, gekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen. Mikrowelle: Gekochte, gekühlte Knödel (2-4 Stück) vollständig mit Wasser bedecken und 5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen. 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	911	
Energie kcal	218	
Fett	7,0	
davon gesättigte Fettsäuren	2,1	
Kohlenhydrate	31	
davon Zucker	2,0	
Eiweiß	7,0	
Salz	1,2	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	360
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Tomaten und Mozzarella
Geschmack:	arteigen, nach Tomaten und Mozzarella
Konsistenz:	Knödel: flaumig, locker
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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	26.11.2015
	Seite 3 von 3	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
Salmonella	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
Escherichia Coli	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Bacillus cereus	5x10 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:	Flachsack bedr M&F	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x480x55 mm	338x228x215 mm
Verpackungsgewicht:	18g	225g
<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:	60
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	396 kg
Bruttogewicht pro Palette:	439 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.