

	Produktpass 1018 Topfenknödel Nougat Seite 1 von 3	Datum:	09.03.2017
		Version:	02

Produktdaten		
Produkt:	Nougatknödel_roh_4 x 30x50g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	1018	
Zolltarifnummer:	19012000	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Nougat-Topfenknödel; Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007010187	1,5 kg (30 Stück à ca. 50 g)
EAN Karton (VE):	9010007910180	6 kg (4 x 1,5 kg) (120 Stück à ca. 50 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 80%: TOPFEN/QUARK 20% Fett i.Tr. 55%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Palmfett, Wasser, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, Rapsöl, LACTOSE, MILCHPROTEIN, Speisesalz, Vanillin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Beta-Carotin.</p> <p>Nougatcreme-Füllung 20%: Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Kokos), HASELNÜSSE 15%*, MAGERMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, MOLKENPULVER, Emulgator: SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma.</p> <p>*Anteil in Teig / Füllung.</p> <p>Kann Spuren von Sellerie enthalten.</p>

	Produktpass	Datum:	09.03.2017
	1018 Topfenknödel Nougat	Version:	02
Seite 2 von 3			

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 15 Minuten dämpfen. Regenerieren von vorgekochten Knödeln: Gekochte, gekühlte Knödel gleichmäßig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.
Kochtopf:	1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt) ziehen lassen. Regenerieren von vorgekochten Knödeln: Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten 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	1309	
Energie kcal	313	
Fett	15	
davon gesättigte Fettsäuren	6,9	
Kohlenhydrate	33	
davon Zucker	22	
Eiweiß	10	
Salz	0,46	

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

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Topfen und Nougat
Geschmack:	arteigen, nach Topfen und Nougat
Konsistenz:	flaumig, locker
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	roh
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	80/20

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"/>
Bakteriologische Beurteilung					

	Produktpass 1018 Topfenknödel Nougat Seite 3 von 3	Datum:	09.03.2017
		Version:	02

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:	PE_Folie bedr	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x445x45 mm	338x228x215 mm
Verpackungsgewicht:	23g	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:	120
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	396 kg
Bruttogewicht pro Palette:	442 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.