	Produktpass 1019 Topfenknödel Seite 1 von 3	Datum:	22.04.2024
		Version:	04

Produktdaten		
Produkt:	Topfenknödel_roh_4 x 30x50g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	1019	
Zolltarifnummer:	19059070	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Topfenknödel / Quarkknödel ungefüllt - tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007010194	1,5 kg (30 Stück à ca. 50 g)
EAN Karton (VE):	9010007910197	6 kg (4 x 1,5 kg – 4 x 30 Stück à ca. 50 g)

Allergene (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)			
	Ja	**Nein**	**Spur**
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	☒	☐	☐
Krebstiere und Erzeugnisse	☐	☒	☐
Eier und Eiererzeugnisse	☒	☐	☐
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:
SPEISETOPFEN/SPEISEQUARK 53%, Zucker, WEIZENGRIEß, Wasser, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Rapsöl, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHPROTEIN, natürliche Aromen.
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

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, 5 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	**983**	
Energie kcal	**235**	
Fett	**9,0**	
davon gesättigte Fettsäuren	**2,2**	
Kohlenhydrate	**27**	
davon Zucker	**16**	
Eiweiß	**11**	
Salz	**0,51**	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	540
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Topfen
Geschmack:	arteigen, nach Topfen
Konsistenz:	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 ☐	Nein ☒	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja ☐	Nein ☒
Geeignet für vegane Ernährung	Ja ☐	Nein ☒	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja ☒	Nein ☐

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:	PE_Folie bedr	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x445x45 mm	335x228x215 mm
Verpackungsgewicht:	12g	220g
☒	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:	120
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.