

	<b>Produktpass</b> 1020 Topfenknödel Weichsel Seite 1 von 3	Datum:	15.04.2024
		Version:	05

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Weichselknödel_roh_4 x 30 x ca. 50g	
<b>Produktmarke:</b>	Caterline	
<b>Lieferant:</b>	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
<b>Artikelnummer:</b>	1020	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19059070	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Weichsel-Topfenknödel Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung - tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007010200	1,5 kg (30 Stück à ca. 50 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910203	6 kg (4x 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	<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><b>Zutaten:</b>  <b>Teig 74%:</b> SPEISETOPFEN/SPEISEQUARK 56%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Wasser, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Rapsöl, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEIß, natürliches Aroma.  <b>Füllung 26%:</b> Sauerkirschen 79%**, Zucker, modifizierte Stärke, Stärke.            *Anteil in Teig / **Anteil in Füllung.            Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

	<b>Produktpass</b>	Datum:	15.04.2024
	1020 Topfenknödel Weichsel	Version:	05
Seite 2 von 3			

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	<p><u>Tiefgekühlte</u> Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 15 Minuten dämpfen.</p> <p>Regenerieren von vorgekochten Knödeln:  <u>Gekochte, gekühlte</u> Knödel gleichmäßig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.</p>
<b>Kochtopf:</b>	<p>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.</p> <p>Regenerieren von vorgekochten Knödeln:  <u>Gekochte, gekühlte</u> Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.</p>
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	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	882	
Energie kcal	211	
Fett	6,8	
davon gesättigte Fettsäuren	1,8	
Kohlenhydrate	28	
davon Zucker	18	
Eiweiß	8,7	
Salz	0,40	

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

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	arteigener Knödel
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Topfen und Weichsel
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Topfen und Weichsel
<b>Konsistenz:</b>	Knödel: flaumig, locker – Füllung: süß, saftig
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	roh
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	74/26

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

	<b>Produktpass</b> 1020 Topfenknödel Weichsel Seite 3 von 3	Datum:	15.04.2024
		Version:	05

**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:	14g	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:	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 inkl. des Schweizer Lebensmittelrechts (817er-Verordnungen).**

**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.**