	Produktpass 1021 Topfenknödel Zwetschgen Seite 1 von 3	Datum:	12.04.2023
		Version:	04

Produktdaten

Produkt:	Zwetschgen-Topfenknödel (Quarkknödel)_roh_4 x 30x50g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	1021	
Zolltarifnummer:	19059070	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Topfen-/Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007010217	1,5 kg (30 Stück à ca. 50 g)
EAN Karton (VE):	9010007910210	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:
Teig 78%: SPEISETOPFEN/SPEISEQUARK 55%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Wasser, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Rapsöl, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEIß, natürliches Aroma.
Füllung 22%: Zwetschgen 73%**, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektine, Aroma.
*Anteil im Teig / ** Anteil in der Füllung.
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kernteile nicht ausgeschlossen werden.

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. <u>Regenerieren von vorgekochten Knödeln:</u> 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. <u>Regenerieren von vorgekochten Knödeln:</u> 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	**899**	
Energie kcal	**215**	
Fett	**6,8**	
davon gesättigte Fettsäuren	**1,7**	
Kohlenhydrate	**29**	
davon Zucker	**18**	
Eiweiß	**8,9**	
Salz	**0,40**	

Lagerung

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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Topfen und Zwetschgen
Geschmack:	arteigen, nach Topfen und Zwetschgen
Konsistenz:	flaumig, locker mit fruchtiger Fülle
Fertigungsgrad: **(roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)**	roh
Aggregatzustand: **(tiefgekühlt, gekühlt, etc.)**	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	78/22

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		
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
☒	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:	442 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.