

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	24.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten	
Produkt:	Apfelstrudel gezogen gebacken geschnitten_6x6x140 g
Produktmarke:	Caterline
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100
Artikelnummer:	1002
Zolltarifnummer:	19059060
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Apfelstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt
	Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	
EAN Karton (VE):	9010007910029 5 kg (6 x 6 Stück à ~ 140 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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: Füllung 85%: Äpfel 76,5%*, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Zucker, Rapsöl, Rosinen 3%*, WEIZENGRIESS, BUTTER, modifizierte Stärke, Zimt, Stärke, Aroma. Teig 15%: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Zucker, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), BUTTER. *Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Eiern, Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	24.11.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	Tiefgekühlte Apfelstrudelstücke ohne Folie bei 1000 Watt ca. 1,5 Minuten erwärmen. Angetaute Apfelstrudelstücke ohne Folie bei 1000 Watt ca. 1 Minute erwärmen.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Apfelstrudelstücke gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen und im vorgeheizten Kombidämpfer mit 50% Dampf bei 120°C ca. 22 Minuten backen. Angetaute Apfelstrudelstücke im vorgeheizten Kombidämpfer mit 50% Dampf ca. 14 Minuten backen.
Kochtopf:	
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	776	
Energie kcal	186	
Fett	6,1	
davon gesättigte Fettsäuren	1,6	
Kohlenhydrate	30	
davon Zucker	15	
Eiweiß	2,2	
Salz	0,23	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	450
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	Strudel, gebacken, geschnitten
Geruch:	arteigen, nach Äpfel und Rosinen
Geschmack:	arteigen, nach Äpfel und Rosinen
Konsistenz:	knuspriger Teig mit feiner Fülle
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	15/85

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:	24.11.2015
	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
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10 ⁵	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
Escherichia coli	10 ¹	10 ²
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Schimmelpilze	10 ²	-

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:	a) PP_Folie transparent b) Kartontasse	Karton bedruckt M&F
Verpackungsabmessungen:	a) 480x40x90 mm b) 330x90x25 mm	340x220x155 mm
Verpackungsgewicht:	a) 13 g b) 12 g	262 g
<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:	6
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	88
Nettogewicht pro Palette:	440 kg
Bruttogewicht pro Palette:	~ 525 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	~ 139

<p>Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder).</p> <p>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.</p>
--