

	<b>Produktpass</b>	Datum:	27.04.2017
	4080 Frittaten Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Frittaten 5x1000g	
<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>	4080	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19059090	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Frittaten - Eierflädle – Pfannkuchenstreifen, tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040801	1 kg (25 Portionen à 40 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940804	5 kg ( 5 x 1 kg – 5 x 25 Portionen à 40g)

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> Wasser, HÜHNERVOLLEI 28,4%, HARTWEIZENGRIESS, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, BUTTER, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

	<b>Produktpass</b>	Datum:	27.04.2017
	4080 Frittaten Seite 2 von 3	Version:	01

### Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	Tiefgekühlte Frittaten auftauen, in eine Tasse geben, zudecken und bei 1000 Watt ca. 1 Minute erwärmen. Danach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren.
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Frittaten auftauen, gleichmäßig auf ein Lochgitter mit Backpapier verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 4 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	
<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	<b>803</b>	
Energie kcal	<b>192</b>	
Fett	<b>8,6</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,6</b>	
Kohlenhydrate	<b>20</b>	
davon Zucker	<b>1,1</b>	
Eiweiß	<b>7,9</b>	
Salz	<b>1,0</b>	

### Lagerung

<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	450
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	goldgelbe Farbe, typisch für Frittaten
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Ei
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Ei
<b>Konsistenz:</b>	feiner Biss, typisch für Suppeneinlage
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	gebacken
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	

### 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"/>

	<b>Produktpass</b>	Datum:	27.04.2017
	4080 Frittaten 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 <sup>5</sup>	-
Salmonellen	-	n.n in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	10 <sup>2</sup>	-

**GVO-Kennzeichnungspflicht:**

- Keine GVO-Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

**Bestrahlung:**

- Rohstoffe werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Verpackung		
	Einzelverpackung	Überverpackung
<b>Verpackungsmaterial:</b>	PE Folie bedr.	E_Karton
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	260x230x45	393x253x216
<b>Verpackungsgewicht:</b>	30g	380g
<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	
<b>Stück pro Karton:</b>	5 Pkg
<b>Kartons pro Lage:</b>	9
<b>Lagen pro Palette:</b>	6
<b>Kartons pro Palette:</b>	54
<b>Nettogewicht pro Palette:</b>	270
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b>	324
<b>Palettenhöhe inklusive Palette (cm):</b>	144,6

**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.**