
 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	14.09.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Karotten-Hirse-Medaillons 2x2,5 kg	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4023	
Zolltarifnummer:	20049098	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Karotten-Hirse-Medaillons mit feiner Käsenote tiefgekühlt, vorgebacken	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040238	2,5 kg ca. 50 Stk. à 50 g (=3 Stk.)
EAN Karton (VE):	9010007940231	5 kg (2 x 2,5 kg) ca. 100 Stk. à 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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>Zutaten: Trinkwasser, Palmöl, Käsezubereitung 16% (KÄSE 70% [Cheddar, Gouda, Edamer Käse], Trinkwasser, MILCHEIWEIß, Stärke, Speisesalz), Karotten 11%, SELLERIE, Hirse 7%, Zwiebeln, Streugewürze (Kartoffeln, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Aromen), Stärke, Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz [Salz, Kaliumjodid], Geschmacksverstärker: [E621, E627, E631], Palmöl, Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Fruktose, Gewürze [mit SELLERIE], Sojasaucenpulver (Maltodextrin [aus WEIZEN], Speisesalz, Sojasauce getrocknet [SOJABOHNEN, WEIZEN], Petersilie, Karotten, Aromen), Knoblauch, Dextrose, Petersilie, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid).</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	14.09.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Karotten-Hirse-Medaillons gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 200° C vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 12 Minuten backen.
Kochtopf:	
Pfanne:	Pfanne: Die tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillons in eine Pfanne mit etwas heißem Fett (z.B. PHASE Butter Flavour) geben und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten.
Sonstiges:	Zubereitung in der Fritteuse: Tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillon in die auf 165° C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Hinweis: Optimale Produktqualität erzielen Sie, wenn der Frittierkorb nur einlagig befüllt wird und die Öltemperatur nicht absinkt. 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	1014	
Energie kcal	242	
Fett	17 g	
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	
Kohlenhydrate	13 g	
davon Zucker	1,6 g	
Eiweiß	8,1 g	
Salz	1,5 g	

Lagerung


Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	360
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	Max. -18°C

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	vorgebackenes, annähernd rundes Karotten-Hirse-Medaillon, Karotten-, Gelbe Rüben-, Zwiebeln-Stückchen sind erkennbar, Petersilie sichtbar
Geruch:	würzig, typische Frittiernote, Karotten-Hirse-Medaillons mit einer Käsenote, frei von Fremdgeruch.
Geschmack:	würzig, typische Frittiernote, Karotten-Hirse-Medaillons mit einer Käsenote, frei von Fremdgeschmack.
Konsistenz:	außen: knusprig; innen: saftig, weich jedoch nicht matschig, Gemüse mit Biss, Käsestückchen sind sichtbar bzw. ziehen Fäden
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	vorgebacken, tiefgekühlt
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	

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:	14.09.2015
	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
Gesamtkeimzahl	100.000/g	500.000/g
Enterobacteriaceae	1.000/g	10.000/g
E.coli	10/g	100/g
Schimmel	100/g	1000/g
Hefen	100/kg	1000/kg
koag. pos. Staph.	10/g	100/g
Salmon. negativ in		25/g
L. monocytogenes		10/g
Bacillus cereus	1.000/g	10.000/g

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:	Schlauchbeutel	Karton weiß
Verpackungsabmessungen:	440x320x500	388x258x140
Verpackungsgewicht:	15g	265g
<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:	2 Beutel/Karton
Kartons pro Lage:	9 Kartons
Lagen pro Palette:	11 Lagen
Kartons pro Palette:	99
Nettogewicht pro Palette:	495 kg
Bruttogewicht pro Palette:	555 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	187

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.