

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	14.09.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Knusper- Kroketten 4x2 kg	
<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>	4027	
<b>Zolltarifnummer:</b>	20041099	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Knusper-Kroketten, tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040276	2 kg (ca. 111 Stück à 18 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940279	8 kg (4 x 2 kg) ca. 444 Stück à ca. 18 g

Allergene (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)			
	Ja	Nein	Spur
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" 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 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)
<b>Zutaten:</b> Kartoffeln 88%, pflanzliche Öle (Palm, Sonnenblumen), Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Dextrose, EIKLARPULVER, VOLLEIPULVER, Gewürze, MILCHPULVER, Gewürzextrakte, Zucker.

	<b>Produktpass</b>		Datum:	14.09.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Die tiefgekühlten Knusper-Kroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und in das auf 200°C vorgeheizte Backrohr schieben. 14 Minuten backen. Zum Wenden Backblech ca. 2–3 mal schütteln.
<b>Kochtopf:</b>	
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	Zubereitung in der Fritteuse: Die tiefgekühlten Knusper-Kroketten in die auf 170-180°C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 3–4 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	741	
Energie kcal	177	
Fett	7,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g	
Kohlenhydrate	25 g	
davon Zucker	1,4 g	
Eiweiß	2,5 g	
Salz	1,1 g	

Lagerung	
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	540
<b>Restlaufzeit (Tage):</b>	70
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	Kroketten in Form eines Tannenzapfens. Außen leicht gebräunt, innen goldgelb.
<b>Geruch:</b>	Nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, leicht gewürzt, ohne Fremdgeruch.
<b>Geschmack:</b>	nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote, leicht gewürzt, ohne Fremdgeschmack.
<b>Konsistenz:</b>	Außen knusprige Hülle, weiche Püremasse im Kern, nicht pappig oder matschig.
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	vorgebacken., tiefgekühlt
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	

Ernährungsformen					
Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input 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	<b>Produktpass</b>	Datum:	14.09.2015
	Seite 3 von 3	Version:	01

<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
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	10.000/g	100.000/g
Enterobacteriaceae	100/g	1000/g
E. coli	10/g	100/g
Hefen	100/g	1000/g
Schimmel	100/g	1000/g
koag. Pos. Staph.	10/g	100/g
Bacillus cereus	100/g	1000/g
L. monocytogenes	10/g	100/g
Salmon. negativ in		25/g

**GVO-Kennzeichnungspflicht:**

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

**Bestrahlung:**

- Rohstoffe werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

<b>Verpackung</b>		
	Einzelverpackung	Überverpackung
<b>Verpackungsmaterial:</b>	Schlauchbeutel	Karton neutral weiß
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	460x278x500	388x289x190
<b>Verpackungsgewicht:</b>	17g	328g
<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.	

<b>Paletten</b>	
<b>Stück pro Karton:</b>	4 Beutel/Karton
<b>Kartons pro Lage:</b>	8
<b>Lagen pro Palette:</b>	8
<b>Kartons pro Palette:</b>	64
<b>Nettogewicht pro Palette:</b>	512kg
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b>	560 kg
<b>Palettenhöhe inklusive Palette (cm):</b>	180

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