

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

Produktdaten		
Produkt:	Kräuter-Rösti 2x3kg	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4029	
Zolltarifnummer:	20041099	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Kräuter- Rösti vorgebacken, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040290	3 kg (ca. 60 Stk. à ca. 50 g)
EAN Karton (VE):	9010007940293	6 kg (2 x 3 kg) 2 x ca. 60 Stk. à ca. 50 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
Zutaten: Kartoffeln 87%, Palmöl, Dextrose, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Kräuter (Petersilie, Kerbel), Zucker, Aroma.

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

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Kräuter-Rösti gleichmäßig auf einem leicht gefetteten Gastronormblech verteilen, in den auf 200 °C vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 15 Minuten backen.
Kochtopf:	
Pfanne:	Tiefgekühlte Kräuter-Rösti in eine Pfanne mit etwas heißem Fett (z.B. PHASE Butter, Flavour) geben und bei mittlere Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten.
Sonstiges:	Zubereitung in der Fritteuse: Tiefgekühlte Kräuter-Rösti in die auf 165°C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 3 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	734	
Energie kcal	175	
Fett	7,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	
Kohlenhydrate	24 g	
davon Zucker	1,1 g	
Eiweiß	2,2 g	
Salz	1,8 g	

Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	540
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit Kräutern und farblich leicht unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich.
Geruch:	Typisch nach Kartoffeln und Kräutern mit einer leichten Frittiernote. Ohne Fremdgeruch.
Geschmack:	Typisch nach Kartoffeln und Kräutern mit einer leichten Frittiernote. Ohne Fremdgeschmack.
Konsistenz:	außen knusprig, innen weich, aber nicht verkocht
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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input 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	100/g	1000/g
E. coli	10/g	100/g
Hefen	1000/g	5000/g
Schimmel		100/g
koag. Pos. Staph.		100/g
Bacillus cereus	100/g	1000/g
L. monocytogenes		10/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.

Verpackung		
	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial:	Schlauchbeutel	Karton neutral weiß
Verpackungsabmessungen:	500x320x500	390x257x155
Verpackungsgewicht:	23g	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.	

Paletten	
Stück pro Karton:	2 Beutel /Karton
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	10
Kartons pro Palette:	90
Nettogewicht pro Palette:	540 kg
Bruttogewicht pro Palette:	592 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	186

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.