
 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	18.01.2016
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Chef-Spätzle	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4005	
Zolltarifnummer:	19023090	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Chef-Spätzle blanchiert, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040054	1kg
EAN Karton (VE):	9010007940057	5kg (5 x 1 kg)

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 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: Trinkwasser, HARTWEIZENGRIEB, VOLLEIPULVER, pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), EIKLARPULVER, Macis.

	Produktpass		Datum:	18.01.2016
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Den Kombidämpfer vor Gebrauch immer vorheizen! Zubereitung mit 100% Dampf. 2 kg (= 2 Beutel) tiefgekühlte Chef-Spätzle auf ein gelochtes 1/1 Gastronormblech (5 - 6 cm Rand) geben und 10 Minuten dämpfen. Anschließend kurz abdampfen lassen und mit zerlassener Margarine und etwas Aromat verfeinern.
Kochtopf:	Die tiefgekühlten Chef-Spätzle in kochendes Wasser geben und 2 Minuten überkochen lassen. Danach gut abtropfen und in einer Pfanne mit heißer Margarine schwenken.
Pfanne:	Die tiefgekühlten Chef-Spätzle in eine Pfanne mit heißer Margarine geben und 5 Minuten goldgelb schwenken.
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	744	
Energie kcal	176	
Fett	3,3	
davon gesättigte Fettsäuren	0,5	
Kohlenhydrate	29	
davon Zucker	0	
Eiweiß	7,0	
Salz	1,7	

Lagerung


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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	typisch wie Spätzle; leicht gelblich
Geruch:	nach Teigwaren, frei von Fremdeinflüssen und Fremdgeschmack
Geschmack:	nach Teigwaren, frei von Fremdeinflüssen und Fremdgeschmack
Konsistenz:	feiner, weicher Biss, nicht klebrig oder abgekocht
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	blanchiert
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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input 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:	18.01.2016
	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
Listeria monocytogenes	10	100
Salmonellen	neg/25g	neg/25g
Staphylococcus aureus	100	500
Escherichia coli	10	100
Aerobic Plate Count	100.000	1.500.000
Enterobacteriaceae	1000	10.000
Hefen	1.000	5.000
Schimmel	1.000	5.000

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:	PE/PE-Folie	Wellpappe-Karton
Verpackungsabmessungen:	4 x23x28 cm	13x26,3x39,3 cm
Verpackungsgewicht:	10,7 g	199 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:	5
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	13
Kartons pro Palette:	117
Nettogewicht pro Palette:	585 kg
Bruttogewicht pro Palette:	642,3 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	184 cm

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.