

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

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Gemuese-Grießnockerl 4x1,65 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>	4010	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19023090	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Gemüse-Grießnockerl, tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040108	1,65 kg
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940101	6,6 kg (4 x 1,65 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 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><b>Zutaten:</b> Trinkwasser, WEIZENGRIEß 26%, VOLLEI, Margarine (pflanzliche Fette [Palm, Kokos], Rapsöl, Trinkwasser, Emulgatoren: [Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säuerungsmittel: [Citronensäure]), Gemüse 6% (Karotten, Zwiebeln), EIKLAR, Petersilie, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Maltodextrin, WEIZENGLUTEN, Zucker, Hefeextrakt, Aromen (enthält MILCH, SOJA), Gewürze (enthält SELLERIE), Butterpilze, Lorbeerblätter.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>		Datum:	14.09.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

### Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	1 Stück tiefgekühltes Gemüse-Grießnockerl in eine mit Wasser gefüllte Tasse geben, zugedeckt und bei 1000 Watt - ½ Minuten erwärmen.
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Gemüse-Grießnockerl gleichmäßig und einlagig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 20 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	Die tiefgekühlten Gemüse-Grießnockerl in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen, dann Energie abschalten und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
<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	764	
Energie kcal	182	
Fett	9,0	
davon gesättigte Fettsäuren	5,0	
Kohlenhydrate	19	
davon Zucker	0,4	
Eiweiß	6,0	
Salz	1,6	

### Lagerung

<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	270
<b>Restlaufzeit (Tage):</b>	70
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	gelblich bis weiß-gelblich; leicht sichtbarer Grießkern
<b>Geruch:</b>	arttypisch nach Grieß und zarte Gemüsenote
<b>Geschmack:</b>	arteigen nach Grieß
<b>Konsistenz:</b>	flaumig mit kleinem Grießkern
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	vorgekocht
<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"/>

 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		100.000
Coliforme Bakterien		1.000
Enterobacteriaceae		1.500
Staph. aureus		100
Listeria monoc.		n.n in 25 g
Salmonella		n.n. in 25 g
E.Coli		100

**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
Verpackungsmaterial:	PE	Wellpappe
Verpackungsabmessungen:	420x270x163 mm	395x265x163 mm
Verpackungsgewicht:	15,5g	316g
<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>	
Stück pro Karton:	4
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	10
Kartons pro Palette:	90
Nettogewicht pro Palette:	594kg
Bruttogewicht pro Palette:	626,373kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	178

**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.**