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

Produktdaten		
Produkt:	Gemuese-Grießnockerl 4x1,65 kg	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4010	
Zolltarifnummer:	19023090	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Gemüse-Grießnockerl, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040108	1,65 kg
EAN Karton (VE):	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>Zutaten: 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	Produktpass		Datum:	14.09.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	1 Stück tiefgekühltes Gemüse-Grießnockerl in eine mit Wasser gefüllte Tasse geben, zugedeckt und bei 1000 Watt - ½ Minuten erwärmen.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	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.
Kochtopf:	Die tiefgekühlten Gemüse-Grießnockerl in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen, dann Energie abschalten und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
Pfanne:	
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	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


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

Sensorische Beurteilung

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

Verpackung		
	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.	

Paletten	
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.