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

Produktdaten	
<b>Produkt:</b>	Topfennockerl blanchiert 4x1,25 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>	1022
<b>Zolltarifnummer:</b>	19019099
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Topfen-Nockerl, Quark-Knödel, tiefgekühlt
	<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007010224
	1,25 kg
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910227
	5 kg ( 4x1,25 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 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> SPEISETOPFEN/ SPEISEQUARK 50 % (20 % Fett i.T.), Trinkwasser, Zucker, WEIZENGRIß, WEIZENMEHL, EIKLARPULVER, Palmöl, modifizierte Stärke, EIGELBPULVER, LACTOSE, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEIß, Säureregulator: Natriumcarbonate, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Säuerungsmittel: Citronensäure, Aromen, Zitronensaftpulver, Stärke, Speisesalz, Curcuma.

 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>	Tiefgekühlte Topfenockerl in ein tiefes Gefäß geben und mit Wasser bedecken. Das Gefäß abdecken (z. B. mit Folie) und bei 1000 Watt erwärmen. z.B. 4 Stück 2 Minuten z.B. 8 Stück 3 Minuten
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Topfenockerl einlagig auf einem gelochten, gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100 % Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 9 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	Tiefgekühlte Topfenockerl in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 3 Minuten aufkochen, Topf vom Herd nehmen und 5 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	803	
Energie kcal	190	
Fett	6,0	
davon gesättigte Fettsäuren	3,5	
Kohlenhydrate	25	
davon Zucker	15	
Eiweiß	9,0	
Salz	0,82	

### Lagerung


<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	450
<b>Restlaufzeit (Tage):</b>	70
<b>Lagerbedingungen:</b>	mind. -18°C

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	weiß, cremefarben
<b>Geruch:</b>	charakteristisch, frisch, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	charakteristisch, frisch, nach Topfen, ohne Fremdgeschmack
<b>Konsistenz:</b>	locker, flaumig
<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	
E. Coli	100	
Enterobacteriaceae	2.500	
Satph. aureus	100	
Listeria monoc.	n.n in 25 g	
Salmonellen	n.n. 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>	PE -Folie	Wellpappe
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	400x270x50 mm	394x197x177 mm
<b>Verpackungsgewicht:</b>	12,6g	265g
<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
<b>Kartons pro Lage:</b>	12
<b>Lagen pro Palette:</b>	9
<b>Kartons pro Palette:</b>	108
<b>Nettogewicht pro Palette:</b>	540kg
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b>	574kg
<b>Palettenhöhe inklusive Palette (cm):</b>	175

**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.**