
 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	15.12.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Ravioli Funghi 4x1 kg	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4047	
Zolltarifnummer:	19022099	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Ravioli con Funghi Porcini, Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040474	1 kg
EAN Karton (VE):	9010007940477	4 kg (4 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischereierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch und Erzeugnisse incl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
<p>Zutaten: Eierteigwaren 56% (HARTWEIZENGRIß, VOLLEI 16,7%*, Wasser), Ricotta (MOLKE, SAHNE, Speisesalz), Kartoffelflocken, BUTTER, Pilze in veränderlichen Gewichtsanteilen 4,1% (Champignons, Butterpilze), Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Käsepulver (geschmolzenes Käsepulver [MILCH, Speisesalz, Lab], MOLKENPULVER), Steinpilze 1,5%, Grana Padano Käse g.U. (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozyme aus VOLLEI), Weißwein, Speisesalz, Zwiebeln, Aromen, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Petersilie, Knoblauchpulver, Pfeffer. *Anteil in den Eierteigwaren. Kann Spuren von Krebstieren, Fisch, Soja und Schalenfrüchten enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	15.12.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01


Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	
Kochtopf:	1 kg tiefgefrorene Teigwaren in 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, wieder aufkochen lassen und 7 Minuten kochen, gut abtropfen und mit einer beliebigen Sauce servieren.
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	1159	
Energie kcal	275	
Fett	8,4	
davon gesättigte Fettsäuren	5,6	
Kohlenhydrate	40	
davon Zucker	2,5	
Eiweiß	8,4	
Salz	0,92	

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

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	typisch italienisch
Geruch:	Typisch nach Eierteigware
Geschmack:	Typisch nach Eierteigware
Konsistenz:	
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	Das Produkt ist pasteurisiert und muss vor dem Essen gekocht werden.
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	56/44

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 type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	15.12.2015
	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
präsumtive Bacillus cereus	500	>1000
Clostridium perfringens	100	>1000
Listeria monocytogenes	Absent /25g	>110
Salmonellen	Absent /25g	Absent /25g
Koagulase-positive Staphylokokken	100	>500
Escherichia coli	10	>100
aerobe mesophile Koloniezahl	100000	>300000
Coliforme Keime	1000	>1000
Hefen	1000	>10000
Schimmelpilze	1000	>10000

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 Beutel 50	Wellkarton
Verpackungsabmessungen:	330x260x100	400x200x190
Verpackungsgewicht:	10g	245g
<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:	12
Lagen pro Palette:	9
Kartons pro Palette:	108
Nettogewicht pro Palette:	432 Kg
Bruttogewicht pro Palette:	490 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.