

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	26.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten	
Produkt:	Rindfleischpalatschinken_100x25 g
Produktmarke:	Caterline
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100
Artikelnummer:	4007
Zolltarifnummer:	19059090
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Fleischpalatschinken Mini-Pfannkuchen mit Rindfleischfüllung, tiefgekühlt
	Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	
EAN Karton (VE):	9010007940071 2,5 kg (ca. 100 Stück à ca. 25 g)

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 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: Teig 56%: Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid).</p> <p>Füllung 44%: Rindfleisch gebraten 61%*, Wasser, Karotten, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, geröstete Zwiebeln, WEIZENMEHL, Petersilie, Knoblauch, Speisesalz, Zwiebeln, Gemüsebouillon (jodiertes Meersalz [Meersalz, Kaliumjodat], Stärke, konzentrierte Gemüsesäfte [Karotten, Zwiebeln], Karotten, Palmfett, Zwiebeln, Gewürze, Kräuter, Kürbis, Lauch, Sonnenblumenöl, Knoblauch), HÜHNEREIWEIßPULVER, Schnittlauch, Majoran, Pfeffer.</p> <p>*Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	26.11.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	1000 Watt, 1 Minute Tiefgekühlte Fleischpalatschinken auf einen Teller legen, zudecken und bei 1000 Watt 1 Minute erwärmen. Danach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	150°C, 100% Dampf, 12 Minuten Tiefgekühlte Fleischpalatschinken gleichmäßig und einlagig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 150°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 12 Minuten erhitzen.
Kochtopf:	
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	812	
Energie kcal	194	
Fett	10	
davon gesättigte Fettsäuren	2,0	
Kohlenhydrate	15	
davon Zucker	1,0	
Eiweiß	10	
Salz	0,88	

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

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigen geformte Palatschinke, gerollt
Geruch:	arteigen, nach Rindfleisch
Geschmack:	arteigen, nach Rindfleisch
Konsistenz:	flaumig, locker mit pikanter Fülle
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
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:	26.11.2015
	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
aerobe mesophile Koloniezahl	10 ⁶	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
Escherichia coli	10 ¹	10 ²
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Schimmelpilze	10 ³	-
Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³

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_Flachsack transparent	RR_Karton
Verpackungsabmessungen:	600x550x80 mm	386x196x120 mm
Verpackungsgewicht:	22 g	165 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:	100
Kartons pro Lage:	12
Lagen pro Palette:	12
Kartons pro Palette:	144
Nettogewicht pro Palette:	360 kg
Bruttogewicht pro Palette:	~ 412 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	~ 159

<p>Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder).</p> <p>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.</p>
--