
 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	25.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Selchfleischknödel_ roh_ 2 x 30x100g	
<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>	4022	
<b>Zolltarifnummer:</b>	20041091	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Pikante Knödel, tiefgekühlt Kartoffelknödel mit Füllung aus geräuchertem Schweinefleisch	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040221	3 kg (ca. 30 Stk. à 100g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940224	6 kg (2 x 3 kg) ca. 60 Stück à ca. 100g

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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><b>Zutaten:</b> Teig 70%: Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER. Füllung 30 %: Selchfleisch 86%** (Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: E250, Dextrose, Maltodextrin, Kartoffelstärke, Stabilisator: E451, Verdickungsmittel: E407, Aroma, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E316, Rauch), Schweineschmalz, Wasser, Zwiebeln, Petersilie.</p> <p>* Anteil im Teig. ** Anteil in der Füllung.</p> <p>Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	25.11.2015
	Seite 2 von 3	Version:	01


Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	Kurzzubereitung: Tiefgekühlte Knödel (2 Stück) zugedeckt in der Mikrowelle bei 1000 Watt 1 Minute erwärmen. Anschließend in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen.
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 25 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	1 kg (=10 Stück) tiefgekühlte Knödel in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 10 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	Regenerieren von vorgekochten Knödeln: <b>Kochtopf:</b> Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. <b>Kombidämpfer:</b> Gekochte, gekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen. <b>Mikrowelle:</b> Gekochte, gekühlte Knödel (2-4 Stück) vollständig mit Wasser bedecken und 5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen.  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	<b>948</b>	
Energie kcal	<b>227</b>	
Fett	<b>8,8</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,4</b>	
Kohlenhydrate	<b>28</b>	
davon Zucker	<b>1,2</b>	
Eiweiß	<b>8,2</b>	
Salz	<b>1,5</b>	

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>	arteigener Knödel
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Kartoffel und Selchfleisch
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Kartoffel und Selchfleisch
<b>Konsistenz:</b>	flaumig, locker mit pikanter Fülle
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	roh
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	
<b>Teig/Fülle (in Prozent):</b>	70/30

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	<b>Produktpass</b>	Datum:	25.11.2015
	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
Salmonella	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**GVO-Kennzeichnungspflicht:**

- Keine GVO-Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

**Bestrahlung:**

- Rohstoffe werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Verpackung		
	Einzelverpackung	Überverpackung
<b>Verpackungsmaterial:</b>	PE_Folie bedruckt 630	C_Karton
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	445x300x45 mm	338x228x215 mm
<b>Verpackungsgewicht:</b>	23 g	225 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	
<b>Stück pro Karton:</b>	2 Pkg.
<b>Kartons pro Lage:</b>	11
<b>Lagen pro Palette:</b>	6
<b>Kartons pro Palette:</b>	66
<b>Nettogewicht pro Palette:</b>	396 kg
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b>	~ 439 kg
<b>Palettenhöhe inklusive Palette (cm):</b>	~ 144

**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.**