
 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	24.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten	
<b>Produkt:</b>	Kapuziner_25x100g
<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>	1008
<b>Zolltarifnummer:</b>	19059060
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Kapuziner Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen, tiefgekühlt
	<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910081
	2,5 kg (25 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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)
<p><b>Zutaten:</b> Ei-Zuckerkonzentrat (HÜHNERVOLLEI, Zucker), Wasser, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin], Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin), weiße Schokolade 4% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHINE, natürliches Vanille-Aroma), WALNÜSSE 4%, HASELNÜSSE geröstet 2%, Zucker, Backpulver (Säureregulator: Natriumphosphate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke). Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Schalenreste nicht ausgeschlossen werden.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	24.11.2015
	Seite 2 von 3	Version:	01


Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	Vor der Zubereitung die gewünschte Anzahl Mini-Nusskuchen aus den Plastikverpackungen entnehmen! 1 Stück tiefgekühlten Mini-Nusskuchen 1 Minute bei 1000 Watt erhitzen. Für jedes weitere Stück Mini-Nusskuchen ½ Minute zusätzlich, z. B. 4 Stück Mini-Nusskuchen 2½ Minuten bei 1.000 Watt erhitzen.
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Vor der Zubereitung die gewünschte Anzahl Mini-Nusskuchen aus den Plastikverpackungen entnehmen! Den Kombidämpfer mit 100% Dampf vorheizen. Die tiefgekühlten Mini-Nusskuchen gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen und bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen. (Bei Zubereitung von aufgetauten Mini-Nusskuchen ca. 10 Minuten dämpfen.)
<b>Kochtopf:</b>	
<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	1537	
Energie kcal	367	
Fett	22	
davon gesättigte Fettsäuren	7,6	
Kohlenhydrate	35	
davon Zucker	24	
Eiweiß	7,1	
Salz	0,32	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	450
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	arteigene, dunkelbraune, kleine Kuchen
<b>Geruch:</b>	arteigen, süß nach Nuss und Schokolade
<b>Geschmack:</b>	arteigen, süß nach Nuss und Schokolade
<b>Konsistenz:</b>	flaumig, locker
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	gebacken
<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:	24.11.2015
	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 <sup>5</sup>	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	10 <sup>2</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
Verpackungsmaterial:	PP_Folie transparent 300	a) Karton bedruckt b) U_Zuschnitt
Verpackungsabmessungen:		a) 340x220x130 mm b) 475x334
Verpackungsgewicht:	10 g	a) 170 g b) 64 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:	25
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	12
Kartons pro Palette:	132
Nettogewicht pro Palette:	330 kg
Bruttogewicht pro Palette:	419 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	177

**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.**