

| | | | |
|---|--------------------|----------|------------|
|  M & F Vertriebs GesmbH | Produktpass | Datum: | 25.11.2015 |
| | Seite 1 von 3 | Version: | 01 |

| Produktdaten | | |
|---|--|---|
| Produkt: | Rauchwurstknödel_ roh_ 2 x 30x100g | |
| Produktmarke: | Caterline | |
| Lieferant: | M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100 | |
| Artikelnummer: | 4045 | |
| Zolltarifnummer: | 20041091 | |
| Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung: | Pikante Knödel tiefgekühlt Rauchwurst-Knödel Kartoffelknödel mit Rauchwurst-Füllung tiefgekühlt | |
| | | Nettofüllmenge: |
| EAN Stück (EVE): | 9010007040450 | 3 kg (ca. 30 Stück á 100 g) |
| EAN Karton (VE): | 9010007940453 | 6 kg (2 x 3 kg) 2x ca. 30 Stück á 100 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 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>Zutaten: Teig 70%: Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER.</p> <p>Füllung 30%: Wiener (grobe Brühwurst, geräuchert) 91%** (Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: E250, Gewürze, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisatoren: (E450, E451, E452), Raucharoma, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301), Wasser, Rapsöl, Petersilie, Raucharoma, Gewürze.</p> <p>* Anteil im Teig. ** Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p> |

| | | | | |
|---|--------------------|--|----------|------------|
|  M & F Vertriebs GesmbH | Produktpass | | Datum: | 25.11.2015 |
| | Seite 2 von 3 | | Version: | 01 |

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

| | |
|----------------------|--|
| Auftauen: | |
| Mikrowelle: | |
| Backrohr: | |
| Kombidämpfer: | Tiefgekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 25 Minuten dämpfen. 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. |
| Kochtopf: | 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. |
| Pfanne: | |
| Sonstiges: | |

Nährwertangaben (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)

| Kriterium | pro 100 g |
|-----------------------------|-----------|
| Energie kJ | 1062 |
| Energie kcal | 254 |
| Fett | 12 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,5 |
| Kohlenhydrate | 28 |
| davon Zucker | 0,9 |
| Eiweiß | 8,1 |
| Salz | 1,6 |

Lagerung

| | |
|---|-------------|
| Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage): | 240 |
| Restlaufzeit (Tage): | 70 |
| Lagerbedingungen: | mind. -18°C |

Sensorische Beurteilung

| | |
|---|---|
| Aussehen/Farbe: | arteigener Knödel |
| Geruch: | arteigen, nach Kartoffel und Rauchfleisch |
| Geschmack: | arteigen, nach Kartoffel und Rauchfleisch |
| Konsistenz: | flaumig, locker mit pikanter Fülle |
| Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.) | roh |
| Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.) | tiefgekühlt |
| Besondere Eigenschaften: | |
| Teig/Fülle (in Prozent): | 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 | Produktpass | 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 | 10^2 | 10^3 |
| Escherichia Coli | 10^2 | 10^3 |
| Listeria monocytogenes | - | 10^2 |
| Bacillus cereus | 5×10^2 | 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-Folie bedruckt | C-Karton |
| Verpackungsabmessungen: | 445x300x45 mm | 338x228x215 mm |
| Verpackungsgewicht: | 23g | 225g |
| <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: | 60 |
| Kartons pro Lage: | 11 |
| Lagen pro Palette: | 6 |
| Kartons pro Palette: | 66 |
| Nettogewicht pro Palette: | 396 kg |
| Bruttogewicht pro Palette: | 438 kg |
| Palettenhöhe inklusive Palette (cm): | 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.