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

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Rauchwurstknödel_ 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>	4045	
<b>Zolltarifnummer:</b>	20041091	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Pikante Knödel tiefgekühlt Rauchwurst-Knödel Kartoffelknödel mit Rauchwurst-Füllung tiefgekühlt	
	<b>Nettofüllmenge:</b>	
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040450	3 kg (ca. 30 Stück á 100 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	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><b>Zutaten: Teig 70%:</b> Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER.</p> <p><b>Füllung 30%:</b> 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	<b>Produktpass</b>		Datum:	25.11.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

### Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	
<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>Kurzzubereitung:</b> 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>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>	

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

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

### Lagerung


<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):</b>	240
<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 Rauchfleisch
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Kartoffel und Rauchfleisch
<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	$10^2$	$10^3$
Escherichia Coli	$10^2$	$10^3$
Listeria monocytogenes	-	$10^2$
Bacillus cereus	$5 \times 10^2$	$10^3$

**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.**