
 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	02.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Schöberl_2x1500g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4055	
Zolltarifnummer:	19059090	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Schöberl, Suppeneinlage, tiefgekühlt	
EAN Stück (EVE):	9010007040559	Nettofüllmenge: 1,5 kg
EAN Karton (VE):	9010007940552	Ergiebigkeit / Beutel: = ca. 70 Port. à 3 Stk. 3 kg (2 x 1,5 kg) ca. 140 Portionen à 3 Stk.

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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: Wasser, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke, Backpulver (Säureregulator: Natriumphosphate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke), MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: (E475, E472b, E471), HÜHNEREIWEIßPULVER, getrockneter Glukosesirup, Speisesalz, Gewürz, Verdickungsmittel: E415.</p> <p>Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	02.11.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	3 Stück tiefgekühlte Schöberl in eine Tasse geben, zudecken und bei 1000 Watt ½ Minute erwärmen. Danach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Schöberl gleichmäßig und einlagig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100 °C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 5 Minuten dämpfen.
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	798	
Energie kcal	191	
Fett	6,1	
davon gesättigte Fettsäuren	0,6	
Kohlenhydrate	23	
davon Zucker	1,0	
Eiweiß	9,4	
Salz	0,86	

Lagerung


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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	arteigene, goldbraune Schöberl – Stücke
Geruch:	arteigen, nach Ei
Geschmack:	arteigen, nach Ei
Konsistenz:	flaumig, locker
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	

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:	02.11.2015
	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 Gesamtkeimzahl	10 ⁵	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
Escherichia coli	10 ¹	10 ²
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Schimmelpilze	10 ²	-

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:	Flachsack bedr. M&F	P-Karton
Verpackungsabmessungen:	380x480x60 mm	393x253x186 mm
Verpackungsgewicht:	18g	352g
<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:	2 Beutel
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	72
Nettogewicht pro Palette:	216 kg
Bruttogewicht pro Palette:	341 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	171

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.