
	Produktpass	Datum:	31.01.2022
	4059 Kaiserlicher Semmelknödel	Version:	03
Seite 1 von 3			

Produkt Daten		
Produkt:	Semmelknödel_2 x 30x120g „Kaiserlicher“ Semmelknödel handgerollt	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4059	
Zolltarifnummer:	19012000	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	„Kaiserlicher“ Semmelknödel handgerollt, Klassischer Semmelknödel handgeformt, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040597	3,6 kg, 1 tiefgekühlter Knödel = ca. 120 g Ergiebigkeit/Beutel: ca. 30 Stk. à ca. 120 g
EAN Karton (VE):	9010007940590	7,2 kg 2 x 3,6 kg = ca. 60 Stk. à ca. 120g

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 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: VOLLMILCH 3,5% Fett, Semmelwürfel 29% (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), HÜHNERVOLLEI, Semmelwürfel 5,5% (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl), BUTTER, Rapsöl, WEIZENMEHL, Petersilie 1%, Speisesalz, geröstete Zwiebeln, WEIZENSTÄRKE, WEIZENGRIEB, Gewürze. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

	Produktpass	Datum:	31.01.2022
	4059 Kaiserlicher Semmelknödel	Version:	03
Seite 2 von 3			

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Kombidämpfer vor Gebrauch mit Dampf -vorheizen! Tiefgekühlte Semmelknödel einlagig auf einem Blech gleichmäßig verteilen und ca. 25-30 Minuten bei 100% Dampf zubereiten.
Kochtopf:	Kochtopf / Kessel / Kipper: Tiefgekühlte Semmelknödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 25 - 30 Minuten bei leicht geöffnetem Deckel kochen lassen.
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	1139	
Energie kcal	272	
Fett	14	
davon gesättigte Fettsäuren	5,2	
Kohlenhydrate	30	
davon Zucker	3,4	
Eiweiß	6,8	
Salz	1,6	

Lagerung


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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	arteigen, Knödel
Geruch:	arteigen, nach Petersilie, Zwiebel und Muskat
Geschmack:	arteigen, nach Petersilie, Zwiebel und Muskat
Konsistenz:	flaumig, lockerer Knödel
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	roh
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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

	Produktpass 4059 Kaiserlicher Semmelknödel Seite 3 von 3	Datum:	31.01.2022
		Version:	03

Bakteriologische Beurteilung
Lt. DGHM Richt- und Warnwerten für Lebensmittel in der letztgültigen Fassung

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:	300x480x60 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:	60
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	72
Nettogewicht pro Palette:	519 kg
Bruttogewicht pro Palette:	572 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	171

<p>Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder).</p> <p>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.</p>
--