
	Produktpass	Datum:	29.10.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Spinat-Käse-Knödel_ roh_ 2 x 86x35g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4060	
Zolltarifnummer:	19012000	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Spinat-Käse-Knödel mit Cottage-Cheese, tiefgekühlt	
EAN Stück (EVE):	9010007040603	Nettofüllmenge:
		3 kg 1 tiefgekühlter Knödel = ca. 35 g (ca. 86 Stk. à ca. 35 g)
EAN Karton (VE):	9010007940606	6 kg (2 x 3 kg) ca. 172 Stück à ca. 35 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 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: Spinat 39%, Cottage Cheese mager 29% (MILCH, MILCHEIWEIß, Speisesalz, Kulturen: [Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium], Lab), Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Wasser, HARTKÄSE 3% (enthält Konservierungsstoff: Lysozym aus HÜHNEREI), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Knoblauch, Speisesalz, Pfefferextrakt. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass		Datum:	29.10.2015
	Seite 2 von 3		Version:	01


Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	
Mikrowelle:	Kurzzubereitung: Tiefgekühlte Knödel (4 Stück) zugedeckt in der Mikrowelle bei 1000 Watt 1 Minute erwärmen. Anschließend: • in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 5 Minuten kochen lassen (nicht zudecken) oder • im Kombidämpfer/Backrohr 12 Minuten bei 180°C in -Sauce liegend mit Käse überbacken.
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Mit 100% Dampf vorheizen. Gastronormblech mit Fett einsprühen, tiefgekühlte Knödel einlagig, gleichmäßig verteilen und 15 Minuten dämpfen. Zur Erzielung eines optimalen Ergebnisses empfehlen wir die Zubereitung im Kochtopf bzw. Kipper.
Kochtopf:	Tiefgekühlte Knödel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser oder Bouillon geben, 7 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 10 Minuten zugedeckt ziehen 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	531	
Energie kcal	127	
Fett	3,7	
davon gesättigte Fettsäuren	1,3	
Kohlenhydrate	14	
davon Zucker	1,9	
Eiweiß	8,8	
Salz	1,7	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	360
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	arteigener Knödel
Geruch:	arteigen, nach Spinat und Käse
Geschmack:	arteigen, nach Spinat und Käse
Konsistenz:	flaumig, locker
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 type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	29.10.2015
	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	5x10 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:	Flachsack bedr	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x480x45 mm	338x228x215 mm
Verpackungsgewicht:	18g	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:	172
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	398 kg
Bruttogewicht pro Palette:	440 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.