

	<b>Produktpass</b>	Datum:	30.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Spinat-Mozzarella Knödel_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>	4061	
<b>Zolltarifnummer:</b>	20041091	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Pikante Knödel, tiefgekühlt Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007040610	3 kg (ca. 30 Stk. à 100 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940613	6kg (2 x 3 kg) 2 x ca. 30 Stück à 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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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:</b> Teig 70%: Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER.</p> <p>Füllung 30%: Spinat 65%***, MOZZARELLA gerieben 17%***(pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen), Gouda 45% Fett i.Tr. (pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, Farbstoff: Beta-Carotin, mikrobielles Lab, Käsereikulturen), modifizierte Stärke, Speisesalz, Stärke, Maltodextrin, Knoblauch, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, pflanzliche Öle: (Sonnenblumen, Palm).</p> <p>*Anteil im Teig. **Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sellerie enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	30.11.2015
	Seite 2 von 3	Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	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.
<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>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>	Regenerieren von vorgekochten Knödeln: <b>Kochtopf:</b> Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. <b>Kombidämpfer:</b> Gekochte, gekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen. <b>Mikrowelle:</b> Gekochte, gekühlte Knödel (2-4 Stück) vollständig mit Wasser bedecken und 5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen.  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	<b>875</b>	
Energie kcal	<b>209</b>	
Fett	<b>6,7</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,2</b>	
Kohlenhydrate	<b>29</b>	
davon Zucker	<b>1,0</b>	
Eiweiß	<b>7,7</b>	
Salz	<b>1,5</b>	

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

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	arteigener Knödel
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Spina, Mozzarella und Gouda
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Tomaten, Mozzarella und Gouda
<b>Konsistenz:</b>	Knödel: flaumig, locker
<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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	30.11.2015
	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	5x10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

**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	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x480x55 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:	60
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	396 kg
Bruttogewicht pro Palette:	439 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.**