
	<b>Produktpass</b>	Datum:	25.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Topfenknödel_roh_4 x 30x50g	
<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>	1019	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19012000	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Süße Knödel tiefgekühlt Topfenknödel ungefüllt tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007010194	1,5 kg (ca. 30 Stück á ca. 50 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910197	6 kg (4x ca. 30 Stück á ca. 50 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><b>Zutaten:</b> SPEISETOPFEN/SPEISEQUARK 20% Fett i.Tr. 47,5%, Wasser, Zucker, Semmelbrösel/ Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), WEIZENGRIEß, Palmfett, HÜHNEREIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, WEIZENFASER, LACTOSE, HÜHNEREIGELBPULVER, MILCHPROTEIN, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Säuerungsmittel: Citronensäure, Stärke, Aroma, Kurkuma. Kann Spuren von 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 15 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 5 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 15 Minuten ohne Deckel ziehen lassen.
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	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>834</b>	
Energie kcal	<b>199</b>	
Fett	<b>7,1</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>4,0</b>	
Kohlenhydrate	<b>23</b>	
davon Zucker	<b>14</b>	
Eiweiß	<b>9,6</b>	
Salz	<b>0,41</b>	

### Lagerung


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

### Sensorische Beurteilung

<b>Aussehen/Farbe:</b>	arteigener Knödel
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Topfen
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Topfen
<b>Konsistenz:</b>	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>	

### 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:	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 <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:	PE_Folie bedr	C_Karton
Verpackungsabmessungen:	300x445x45 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:	120
Kartons pro Lage:	11
Lagen pro Palette:	6
Kartons pro Palette:	66
Nettogewicht pro Palette:	396 kg
Bruttogewicht pro Palette:	442 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.**