



| | | | |
|---|---|--------|------------|
|  | Produktpass 1020 Topfenknödel Weichsel Seite 1 von 3 | Datum: | 27.04.2017 |
| | | | Version: |

| Produktdaten | | |
|---|---|---|
| Produkt: | Weichselknödel_roh_4 x 30x50g | |
| Produktmarke: | Caterline | |
| Lieferant: | M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100 | |
| Artikelnummer: | 1020 | |
| Zolltarifnummer: | 19012000 | |
| Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung: | Weichsel-Topfenknödel Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung - tiefgekühlt | |
| | | Nettofüllmenge: |
| EAN Stück (EVE): | 9010007010200 | 1,5 kg (30 Stück à ca. 50 g) |
| EAN Karton (VE): | 9010007910203 | 6 kg (4x 1,5 kg - 120 Stück à 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>Zutaten: Teig 74%: TOPFEN/QUARK 20% Fett i.Tr. 55%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Palmfett, Wasser, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, Rapsöl, LAKTOSE, MILCHPROTEIN, Speisesalz, Vanillin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Beta-Carotin.</p> <p>Füllung 26%: Sauerkirschen 79,3%***, Zucker, modifizierte Stärke, Stärke, natürliches Aroma.</p> <p>*Anteil im Teig / ** Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p> |

| | | | |
|---|----------------------------|----------|------------|
|  | Produktpass | Datum: | 27.04.2017 |
| | 1020 Topfenknödel Weichsel | Version: | 02 |
| Seite 2 von 3 | | | |


| Auftau- und Zubereitungsempfehlungen | |
|--------------------------------------|---|
| Auftauen: | |
| Mikrowelle: | |
| Backrohr: | |
| Kombidämpfer: | <p>Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 15 Minuten dämpfen.</p> <p>Regenerieren von vorgekochten Knödeln: Gekochte, gekühlte Knödel gleichmäßig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.</p> |
| Kochtopf: | <p>1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 5 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt) ziehen lassen.</p> <p>Regenerieren von vorgekochten Knödeln: Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.</p> |
| 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 | 874 | |
| Energie kcal | 209 | |
| Fett | 6,1 | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,2 | |
| Kohlenhydrate | 29 | |
| davon Zucker | 18 | |
| Eiweiß | 8,6 | |
| Salz | 0,41 | |

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

| Sensorische Beurteilung | |
|---|--|
| Aussehen/Farbe: | arteigener Knödel |
| Geruch: | arteigen, nach Topfen und Weichsel |
| Geschmack: | arteigen, nach Topfen und Weichsel |
| Konsistenz: | Knödel: flaumig, locker – Füllung: süß, saftig |
| Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.) | roh |
| Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.) | tiefgekühlt |
| Besondere Eigenschaften: | |
| Teig/Fülle (in Prozent): | 74/26 |

| 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 1020 Topfenknödel Weichsel Seite 3 von 3 | Datum: | 27.04.2017 |
| | | Version: | 02 |

| 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: | 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 inkl. des Schweizer Lebensmittelrechts (817er-Verordnungen).

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.