
 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	13.01.2016
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Tortelloni Tricolore Formaggio	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4067	
Zolltarifnummer:	1902 2091	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Tortelloni tricolore Käse Teigwarenspezialität mit Käse-Fülle vorgekocht, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040672	2 kg
EAN Karton (VE):	9010007940675	6 kg (3 x 2 kg)

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 Eiererzeugnisse	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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: Dreifarbigter Teig 75%: HARTWEIZENGRIESS, Wasser, VOLLEI, Spinat, Karotten, Speisesalz, Paprika. Fülle 25%: KÄSE 60%* (KÄSE, Ricotta-KÄSE 22%*, MOZZARELLA 11%*), Wasser, WEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Stärke. *Anteil in der Füllung. Kann Spuren von Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	13.01.2016
	Seite 2 von 3	Version:	01


Auftauen:	
Mikrowelle:	
Backrohr:	
Kombidämpfer:	Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95°C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen.
Kochtopf:	Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen.
Pfanne:	
Sonstiges:	Regenerieren: Die im Wasser oder Dampf vorgegarten, gekühlt gelagerten Teigwaren in ein Sieb geben und kurz ins kochende Wasser hängen, fertig. 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	808	
Energie kcal	191	
Fett	3,4	
davon gesättigte Fettsäuren	1,8	
Kohlenhydrate	30	
davon Zucker	2,0	
Eiweiß	9,4	
Salz	0,83	

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	540
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	(gefroren) typische Tortelloniform (zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelblich, rötlich und grünlich; Füllung weiss-gelb
Geruch:	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse
Geschmack:	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse, würzig
Konsistenz:	(zubereitet) Teig al dente, Füllung pastös
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	vorgekocht
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	Füllung 25%

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:	13.01.2016
	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
Aerobe, mesophile Keime	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	1'000	10'000
Escherichia coli	10	100
Koagulasepositive Straphylokokken	100	1'000
Bacillus cereus	100	1'000
Listeria monocytogenes	-	100
Salmonella spp.	-	Nn
Schimmelpilze	100	1'000
Hefe	100	1'000

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:	Schlauchbeutel	Falt-Schachtel mit Klebe-Etikette und Klebe-Band.
Verpackungsabmessungen:	420 x 280 x 150	396 x 296 x 212 mm
Verpackungsgewicht:	16g	400g
<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:	3 Beutel
Kartons pro Lage:	8
Lagen pro Palette:	7
Kartons pro Palette:	56
Nettogewicht pro Palette:	336 kg
Bruttogewicht pro Palette:	357 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	164

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.