

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	22.12.2015
	Seite 1 von 4	Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Leberknödel Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	4031	
Zolltarifnummer:	16022090	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Leberknödel Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):	9010007040313	2 kg 1 Leberknödel = ca. 40 g Ergiebigkeit/Beutel: ca. 50 Stück á 40 g
EAN Karton (VE):	9010007940316	6 kg (3 x 2 kg) Ca. 150 Portionen á 40 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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: Wasser, Rinderleber 21%, Schweineleber 18%, Semmelwürfel (DE: Knödelbrot)(WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Speck, Semmelbrösel (DE: Paniermehl) (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Kräuter, HÜHNERVOLLEIPULVER, Knoblauch, Gewürze. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	22.12.2015
	Seite 2 von 4	Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
Auftauen:	-
Mikrowelle:	-
Backrohr:	-
Kombidämpfer:	Tiefgekühlte Leberknödel gleichmäßig und einlagig auf einem leicht gefetteten, gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 15 Minuten dämpfen.
Kochtopf:	Die tiefgekühlten Leberknödel in kochende Suppe oder kochendes, gesalzenes Wasser geben und 12 Minuten zugedeckt (leicht) kochen lassen.
Pfanne:	-
Sonstiges:	Produkt vor dem Servieren auf mind. 75°C erhitzen.

Nährwertangaben (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)		
Kriterium	pro 100 g	
Energie kJ	885	Berechnet
Energie kcal	212	Berechnet
Fett	11 g	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g	Berechnet
Kohlenhydrate	17 g	Berechnet
davon Zucker	1,5 g	Berechnet
Eiweiß	11 g	Berechnet
Salz	1,8 g	Berechnet

Lagerung	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Tage):	270
Restlaufzeit (Tage):	70
Lagerbedingungen:	mind. -18°C

Sensorische Beurteilung	
Aussehen/Farbe:	Gräuliche, rund- bis ovale Knödel, leichte Deformierung und Gitterabdruck sind möglich.
Geruch:	Arteigen, nach Leber, nach Gewürzen
Geschmack:	Arteigen, nach Leber, nach Gewürzen
Konsistenz:	Stichfest, leicht flaumig,
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	Anblanchiert, nicht durchgekocht
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	Tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	
Teig/Fülle (in Prozent):	

	Produktpass		Datum:	22.12.2015
	Seite 3 von 4		Version:	01

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"/>

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
Gesamtkeimzahl aerob, mesophil	1.000.000	2.000.000
Enterobacteriaceae	2.000	10.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Escherichia coli	100	1.000
Salmonellen	Negativ	Negativ / KbE/25 g
Listeria monozytogenes	Negativ	10 / KbE/g

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:	Polyethylene (PE)	a) Karton B - Welle b) Selbstklebeetikette Kunstdruckpapier & Unilversalkleber
Verpackungsabmessungen:	Geschlossenes Format: 330 x 400 mm / max. 70 mm	a) 318 x 260 x 194 mm (Innenformat) b) 109 x 177 mm
Verpackungsgewicht:	14,7 g (55,5 g / m ²)	a) 214 g b) 2,7 g
<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.	

 M & F Vertriebs GesmbH	Produktpass	Datum:	22.12.2015
	Seite 4 von 4	Version:	01

Paletten	
Stück pro Karton:	3
Kartons pro Lage:	10
Lagen pro Palette:	7
Kartons pro Palette:	70
Nettogewicht pro Palette:	420
Bruttogewicht pro Palette:	438,81 (excl. Palette)
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	Ca. 155 cm

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.