

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	08.06.2016
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Kaiserschmarrn mit Topfen und Milch verfeinert_2x2500g	
<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>	1030	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19059060	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Kaiserschmarrn - Eierpfannkuchen mit Topfen/Quark und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt - tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007010309	2,5 kg (ca. 8 Portionen à 300 g)
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910302	5 kg (2 x 2,5 kg) 2 x ca. 8 Portionen à 300 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> TOPFEN/QUARK (20% F.i.T.) 31%, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, VOLLMILCH (3,5% Fett) 10%, Zucker, Rapsöl, Backpulver (Säureregulator: Natriumphosphate, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Maisstärke), Speisesalz, Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	08.06.2016
	Seite 2 von 3	Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	Den tiefgekühlten Schmarrn (Portion à 300 g) mit etwas Milch beträufeln und bei 600 Watt ca. 3-4 Minuten erhitzen.
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Den tiefgekühlten Schmarrn (2,5 kg) auf einem Lochblech (mit Backpapier) verteilen, mit etwas Milch beträufeln und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 150°C (Einstellung Halb-Dampf) ca. 10 Minuten erhitzen. Danach ca. 2 Minuten bei 150°C nur mit Heißluft erhitzen.
<b>Kochtopf:</b>	
<b>Pfanne:</b>	Die Pfanne bei mittlerer Temperatur erwärmen, ca. 20 g Butter zerlassen und den tiefgekühlten Schmarrn (Portion à 300 g) mit Deckel ca. 10 Minuten erwärmen, dabei die Pfanne mehrmals schwenken.
<b>Fritteuse:</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>1004</b>	
Energie kcal	<b>240</b>	
Fett	<b>12</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>3,0</b>	
Kohlenhydrate	<b>22</b>	
davon Zucker	<b>9,9</b>	
Eiweiß	<b>10</b>	
Salz	<b>0,37</b>	

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

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	arteigene, goldbraune Topfenschmarrn-Stücke
<b>Geruch:</b>	arteigen, süß nach Topfen und Ei
<b>Geschmack:</b>	arteigen, süß nach Topfen und Ei
<b>Konsistenz:</b>	flaumig, locker
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	Gebacken
<b>Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)</b>	tiefgekühlt
<b>Besondere Eigenschaften:</b>	mit Vollmilch
<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"/>

	<b>Produktpass</b>	Datum:	08.06.2016
	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 Gesamtkeimzahl	10 <sup>5</sup>	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	10 <sup>2</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
<b>Verpackungsmaterial:</b>	PE_Folie bedruckt	P_Karton
<b>Verpackungsabmessungen:</b>	630x480x35	393x253x186 mm
<b>Verpackungsgewicht:</b>	23 g	352 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.	

Paletten	
<b>Stück pro Karton:</b>	2 Pkg.
<b>Kartons pro Lage:</b>	9
<b>Lagen pro Palette:</b>	8
<b>Kartons pro Palette:</b>	72
<b>Nettogewicht pro Palette:</b>	360 kg
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b>	~ 413 kg
<b>Palettenhöhe inklusive Palette (cm):</b>	~ 171

**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.**