
 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	24.11.2015
	Seite 1 von 3	Version:	01

Produktdaten		
<b>Produkt:</b>	Semmelknödel_100x80g „Kaiserlicher“ Semmelknödel handgerollt	
<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>	4058	
<b>Zolltarifnummer:</b>	19012000	
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	„Kaiserlicher“ Semmelknödel handgerollt Klassischer Semmelknödel handgeformt, tiefgekühlt	
		<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>		
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007940583	8 kg (= ca. 100 Stück „Kaiserlicher“ Semmelknödel à 80g)

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)
<b>Zutaten:</b> VOLLMILCH 3,5% Fett, Semmelwürfel 26,5% (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), HÜHNERVOLLEI, Semmelwürfel 5% (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Palmfett), WEIZENMEHL, BUTTER, Rapsöl, Petersilie 1%, Speisesalz, geröstete Zwiebeln, WEIZENGRIEB, WEIZENSTÄRKE, Pfeffer, Muskatnuss. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

 M & F Vertriebs GesmbH	<b>Produktpass</b>	Datum:	24.11.2015
	Seite 2 von 3	Version:	01


Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Kombidämpfer vor Gebrauch mit Dampf vorheizen! Tiefgekühlte Semmelknödel einlagig auf einem Blech gleichmäßig verteilen und 22 Minuten bei 100% Dampf zubereiten.
<b>Kochtopf:</b>	Tiefgekühlte Semmelknödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 20 - 22 Minuten zugedeckt kochen lassen.
<b>Pfanne:</b>	
<b>Sonstiges:</b>	Regenerieren von Knödeln: Kombidämpfer: Aufgetaute Knödel einlagig auf einem Blech verteilen und ca. 12 Minuten bei 100% Dampf zubereiten.

Nährwertangaben (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)		
Kriterium	pro 100 g	
Energie kJ	<b>946</b>	
Energie kcal	<b>226</b>	
Fett	<b>9,0</b>	
davon gesättigte Fettsäuren	<b>3,6</b>	
Kohlenhydrate	<b>29</b>	
davon Zucker	<b>3,6</b>	
Eiweiß	<b>6,6</b>	
Salz	<b>1,4</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>	arteigen, Knödel
<b>Geruch:</b>	arteigen, nach Petersilie, Zwiebel und Muskat
<b>Geschmack:</b>	arteigen, nach Petersilie, Zwiebel und Muskat
<b>Konsistenz:</b>	flaumig, lockerer Knödel
<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:	24.11.2015
	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_Flachsack transp	P_Karton
Verpackungsabmessungen:		393x253x186 mm
Verpackungsgewicht:	22g	352g
<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:	100
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	72
Nettogewicht pro Palette:	576 kg
Bruttogewicht pro Palette:	628 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	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.**