
	Produktpass	Datum:	05.06.2018
	1032 Heumilchtopfenstrudel gezogen	Version:	03
Seite 1 von 3			

Produkt Daten		
Produkt:	Heumilchtopfenstrudel gezogen gebacken geschnitten_6x5x ca.150 g	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	1032	
Zolltarifnummer:	19059080	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Topfen-/Quarkstrudel mit Heumilchtopfen/-quark - gezogen gebacken geschnitten, tiefgekühlt	
	Nettofüllmenge:	
EAN Stück (EVE):	9010007010323	750 g (5 Stück à ca. 150 g)
EAN Karton (VE):	9010007910326	4,5 kg (6 x 5 Stück à ca. 150 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: Füllung 85%: HEUMILCHTOPFEN 20% F.i.T. 46,5%**; HÜHNERVOLLEI, Zucker, BUTTER, WEIZENGRIß, Rapsöl, WEIZENMEHL, Aroma mit extrahiertem Vanilleschotenpulver, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid). Teig 15%: WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid). **bezogen auf das Gesamtprodukt. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>

	Produktpass	Datum:	05.06.2018
	1032 Heumilchtopfenstrudel gezogen	Version:	03
Seite 2 von 3			

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	
Mikrowelle:	Tiefgekühlten Topfen-/ Quarkstrudel (1 Stück) aus der Verpackung nehmen, leicht mit Wasser beträufeln und in einem Mikrowellengeschirr zugedeckt bei ca. 750 Watt für ca. 3 bis 4 Minuten erwärmen.
Backrohr:	
Kombidämpfer (vorgeheizt):	Tiefgekühlte Topfen-/Quarkstrudelstücke aus der Verpackung nehmen, gleichmäßig auf einem leicht befetteten Backblech verteilen und mit 20% Dampf bei 110°C ca. 25 Minuten erwärmen. Angetaute Topfen- /Quarkstrudelstücke aus der Verpackung nehmen und mit 20-25% Dampf bei 115-120°C ca. 14 Minuten erwärmen.
Kochtopf:	
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	986	
Energie kcal	236	
Fett	11	
davon gesättigte Fettsäuren	4,4	
Kohlenhydrate	23	
davon Zucker	12	
Eiweiß	9,3	
Salz	0,30	

Lagerung


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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	Strudel, gebacken, geschnitten
Geruch:	arteigen, nach Topfen
Geschmack:	arteigen, nach Topfen
Konsistenz:	knuspriger Teig mit feiner Fülle
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	gebacken
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	gezogen
Teig/Fülle (in Prozent):	15/85

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	Datum:	05.06.2018
	1032 Heumilchtopfenstrudel gezogen	Version:	03
Seite 3 von 3			

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 ⁵	-
Salmonellen	-	n.n. in 25g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
Escherichia coli	10 ¹	10 ²
Listeria monocytogenes	-	10 ²
Schimmelpilze	10 ²	-

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:	a) PP_Folie transparent b) bedruckter Zuschnitt	D-Karton
Verpackungsabmessungen:	a) - b) 350x95x50 mm	378x208x180 mm
Verpackungsgewicht:	a) 13 g b) 66 g	205 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	
Stück pro Karton:	6 Packungen
Kartons pro Lage:	12
Lagen pro Palette:	8
Kartons pro Palette:	96
Nettogewicht pro Palette:	432 kg
Bruttogewicht pro Palette (inklusive Palette):	~ 522 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	~ 159

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 (LMSG) BGBl. 13/2006.