

	<b>Produktpass</b> 1022 Topfennockerl Seite 1 von 3	Datum:	26.01.2016
		Version:	01

Produktdaten	
<b>Produkt:</b>	Topfennockerl blanchiert 4x1,25 kg
<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>	1022
<b>Zolltarifnummer:</b>	19019099
<b>Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:</b>	Topfen-Nockerl, Quark-Knödel, tiefgekühlt
	<b>Nettofüllmenge:</b>
<b>EAN Stück (EVE):</b>	9010007010224
	1,25 kg
<b>EAN Karton (VE):</b>	9010007910227
	5 kg ( 4x1,25 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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><b>Zutaten:</b> SPEISETOPFEN/ SPEISEQUARK 50 % (20 % Fett i.T.), Trinkwasser, Zucker, WEIZENGRIß, WEIZENMEHL, EIKLARPULVER, Palmöl, modifizierte Stärke, EIGELBPULVER, LACTOSE, MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEIß, Säureregulator: Natriumcarbonate, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Säuerungsmittel: Citronensäure, Aromen, Zitronensaftpulver, Stärke, Speisesalz, Curcuma.</p>

	<b>Produktpass</b> 1022 Topfennockerl Seite 2 von 3	Datum:	26.01.2016
		Version:	01

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
<b>Auftauen:</b>	
<b>Mikrowelle:</b>	Tiefgekühlte Topfennockerl in ein tiefes Gefäß geben und mit Wasser bedecken. Das Gefäß abdecken (z. B. mit Folie) und bei 1000 Watt erwärmen. z.B. 4 Stück 2 Minuten z.B. 8 Stück 3 Minuten
<b>Backrohr:</b>	
<b>Kombidämpfer:</b>	Tiefgekühlte Topfennockerl einlagig auf einem gelochten, gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100 % Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 9 Minuten dämpfen.
<b>Kochtopf:</b>	Tiefgekühlte Topfennockerl in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 3 Minuten aufkochen, Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
<b>Pfanne:</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	803	
Energie kcal	190	
Fett	6,0	
davon gesättigte Fettsäuren	3,5	
Kohlenhydrate	25	
davon Zucker	15	
Eiweiß	9,0	
Salz	0,82	

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

Sensorische Beurteilung	
<b>Aussehen/Farbe:</b>	weiß, cremefarben
<b>Geruch:</b>	charakteristisch, frisch, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	charakteristisch, frisch, nach Topfen, ohne Fremdgeschmack
<b>Konsistenz:</b>	locker, flaumig
<b>Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)</b>	vorgekocht
<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"/>

	<b>Produktpass</b> 1022 Topfennockerl Seite 3 von 3	Datum:	26.01.2016
		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
Gesamtkeimzahl	100.000	
Coliforme Bakterien	1.000	
E. Coli	100	
Enterobacteriaceae	2.500	
Staph. aureus	100	
Listeria monoc.	n.n in 25 g	
Salmonellen	n.n. in 25 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:	PE -Folie	Wellpappe
Verpackungsabmessungen:	400x270x50 mm	394x197x177 mm
Verpackungsgewicht:	12,6g	265g
<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:	4
Kartons pro Lage:	12
Lagen pro Palette:	9
Kartons pro Palette:	108
Nettogewicht pro Palette:	540kg
Bruttogewicht pro Palette:	574kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	175

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.