
	Produktpass 1055 Germknödel Seite 1 von 3	Datum:	15.11.2021
		Version:	01

Produktdaten		
Produkt:	Germknödel mit Powidl vorgekocht, tiefgekühlt	
Produktmarke:	Caterline	
Lieferant:	M & F Vertriebs GesmbH Wiener Straße 34 A-7423 Pinkafeld Tel.: +43 (0) 3357 / 42 100	
Artikelnummer:	1055	
Zolltarifnummer:	19059080	
Verkehrsbezeichnung/ rechtliche Sachbezeichnung:	Germknödel mit Powidlfülle und Mohn-Zucker-Gemisch, vorgekocht, tiefgekühlt	
		Nettofüllmenge:
EAN Stück (EVE):		
EAN Karton (VE):	9010007910555	7,6 kg 2 x (20 Stück à 170 g + 400g Mohn-Zucker-Gemisch)

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>Zutaten Germknödel 89,5%: Teig 85%: WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, MILCHPULVER, VOLLEIPULVER, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat. Fülle 15%: Powidl (Zwetschken, Zucker). Zutaten Mohn-Zucker-Gemisch 10,5%: Zucker 65%, Mohn 35%.</p>

	Produktpass	Datum:	15.11.2021
	1055 Germknödel	Version:	01
Seite 2 von 3			

Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

Auftauen:	-
Mikrowelle:	Den tiefgefrorenen Germknödel kurz nass machen und auf einem leicht ausgefetteten zugedeckten Teller in der Mikrowelle bei 600 Watt 2 Minuten erwärmen.
Backrohr:	-
Kombidämpfer:	Tiefgekühlten Knödel mit max. Dampf ca. 30 Minuten bei 90°C erwärmen.
Kochtopf:	-
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	1188	
Energie kcal	284	
Fett	5,6	
davon gesättigte Fettsäuren	1,0	
Kohlenhydrate	50	
davon Zucker	21	
Eiweiß	7,1	
Salz	0,31	

Lagerung


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

Sensorische Beurteilung

Aussehen/Farbe:	Knödel: Weiß bis cremefarbener kuppelförmig zum Teil leicht abgeflacht. Knödel mit glatter Oberfläche. Fülle: schwarz-brauner Powidl. Mohn-Zucker-Mischung: Schwarz/weiß-
Geruch:	nach Hefeteig und Pflaumenmus
Geschmack:	nach Hefeteig und Pflaumenmus
Konsistenz:	flaumig locker
Fertigungsgrad: (roh, gekocht, gebacken, gebraten, etc.)	vorgekocht
Aggregatzustand: (tiefgekühlt, gekühlt, etc.)	tiefgekühlt
Besondere Eigenschaften:	Für dieses Produkt wird ausschließlich Powidl der Firma A. Darbo AG verwendet.
Teig/Fülle (in Prozent):	

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 1055 Germknödel Seite 3 von 3	Datum:	15.11.2021
		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 aerob, mesophil	10 000	100 000
Coliforme	100	1000
Escherichia coli	100	1000
Staphylococcus aureus	100	500
Hefe	100	1000
Schimmel	100	1000

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:	LPDE Beutel	a) Karton b) bedrucktes Etikett
Verpackungsabmessungen:	400 x 750 mm	a) 395 x 260 x 310 mm b) 150 x 210 mm
Verpackungsgewicht:	23g	a) 364g
<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:	40
Kartons pro Lage:	9
Lagen pro Palette:	5
Kartons pro Palette:	45
Nettogewicht pro Palette:	342 kg
Bruttogewicht pro Palette:	386 kg
Palettenhöhe inklusive Palette (cm):	ca. 170 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.