

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG  
Fertigprodukte

Spez. Nr

Art.Nr: **851**  
:19019099

ZOLLTARIFNUMMER

**IMMLER**

MARILLENKNÖDEL

**PRODUKTBESCHREIBUNG** : Fruchtknödel Marillen ohne Kern  
Gewicht 55g ±5g (Teig – 29-39g Fülle – 16-26g )

**HANDELSÜBLICHE BEZEICHNUNG** :

Einwandfreie, einheitliche Ware, hergestellt nach der jeweils gültigen Immler - Copackingsrezeptur. Topfenteig mit Marillen ohne Kern gefüllt. Frei von Fremdstoffen jeder Art. Das Produkt ist freirollend gefrostet, gezählt und eingewogen in VE. Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz dem jeweilig akzeptierten Standard entsprechend.

Die verwendete Rohwaren und Zutaten entsprechen den jeweils gültigen Immler - Spezifikationen.

**Hersteller:** ROCHUS SPOL. S R.O.  
Kunovice 1482, PSČ 686 04

**Nennfüllmenge:**  
Gewicht der VE: 5,5 kg (100 Stück a 55±5g )  
Der Durchschnitt eines Codes darf nicht unter 5,5 kg liegen.

**ZUTATEN:**  
Marillen 39,2%, MAGERTOPFEN 25,3%, WEIZENMEHL, WEIZENGRIESS, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette und Öle (Palmkern, Kokos, Raps, Sonnenblumen), Wasser, Emulgatoren E 471 und E 322, Speisesalz, Säuerungsmittel Zitronensäure E330), Zucker, EIPULVER, jodiertes Salz.

**ZUBEREITUNGSANLEITUNG:**  
Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Marillknödel noch tiefgekühlt einlegen und nach dem neuerlichen Aufwallen des Wassers etwas 15 Min. bei mäßiger Hitze nicht zugedeckt kochen lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren.

**Erklärung:**  
Verpackung und das Produkt entsprechen den lebensmittelrechtlichen Richtlinien für Österreich und EU Länder.

**NÄHRWERTE:**

	pro 100g berechnete Werte	
Brennwert	791 kJ / 188 kcal	
Eiweiß	8,0 g	
Kohlenhydrate	36,6 g	
davon Zucker	6,9 g	
Fett	4,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	
Ballaststoffe	0,460 g	
Salz	0,3	
Broteinheiten	2,48	

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG  
Fertigprodukte

Spez. Nr

Art.Nr: **851**

:19019099

**IMMLER**

ZOLLTARIFNUMMER

MARILLENKNÖDEL

**Allergene:**

Rohstoff	JA	NEIN	QUELLE
glutenhältiges Getreide (Weizen, ..) und Produkte daraus	X		Weizenmehl, Weizengrieß
Krebstiere und Produkte daraus		X	
Ei und Produkte daraus	X		Eipulver
Fisch und Produkte daraus		X	
Erdnüsse und Produkte daraus		X	
Soja und Produkte daraus		X	
Milch und Produkte daraus (inkl. Laktose)	X		Topfen
Hartschalenobst und Produkte daraus		X	
Sesamsaat und Produkte daraus		X	
Sulfite > 10 mg/kg		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
Lupine		X	
Weichtiere und Produkte daraus		X	

**SONSTIGE EIGENSCHAFTEN**

	JA	NEIN	Kommentar (Quelle bei „nein“)
frei von Fleisch und Fleischprodukten	x		
Frei von tierischen Produkten (inkl. Ei, Honig, Milch)		x	Topfen, Eipulver
Frei von Lupine und Lupinenerzeugnisse	x		
Frei von Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x		

**Verpackung:**

Produktverpackung inkl. Genaue Materialbezeichnung	Füllgewicht 5,5kg e (ca.100Stk.á 55g) -PE BEUTEL
Umverpackung inkl. genaue Materialbezeichnung	Karton – wellige Pappe
Gebindegröße	Kartongröße 290x200x190
Menge pro Palette:	98 Kartons
Gebindegröße,(Gewich)	Kartongröße290x200x190 (0,159kg/1Stk)
Menge pro Palette:	98 Karton
Etikette	98 Stk.(0,0014kg/1Stk) PAP
Zwischen-lagen	4 Stk(0,458kg/1Stk) PAP
Eckklotz	4 Stk(0,1094kg/1Stk) PAP
Palettenumwicklung	0,38kg PE
1 EUR Palette	22 kg HOLZ
Verpackungen Gewicht kg/ 1 pal	20,2kg

Art.Nr: **851**

:19019099

**IMMLER**

ZOLLTARIFNUMMER

MARILLENKNÖDEL

**GMO STATUS**

Das Produkt oder eine seiner Komponenten sind nicht aus Rohwaren hergestellt, die in Verbindung mit Gentechnologie stehen.

**Mikrobiologische Grenzwerte :**

Keime pro gram	n	c	m	M	Methode	UOM
GKZ	5	2	1.000.000	10.000.000	ISO-4833	cfu/g
Coliforme	5	2	1.000	10.000	ISO-4832	cfu/g
Escherichia coli	5	2	100	1000	ISO-6391	cfu/g
Staphylococcus.aereus	5	1	100	1000	ISO-6888	cfu/g
Hefe	5	1	100	1000	ISO-7954	cfu/g
Schimmel	5	1	100	1000	ISO-7954	cfu/g

Das Produkt entspricht der Verordnung 2073/2005 EU in der gültigen Verfassung

Salmonellen: 0/25 g

Werte für n und c basieren auf dem ICMSF System und es gelten folgende Definitionen:

n: Anzahl der zufällig gewählten Proben.

c: Maximale Anzahl der Proben zwischen m und M.

m: Maxima akzeptabler Wert. Ein Probenergebnis oberhalb M ist nicht mehr akzeptabel.

Wenn keine Werte für n und c angegeben sind, repräsentieren die Standards für m und M GMP und den jeweils maximalen Wert.

**Angaben für besondere Ernährungszwecke**

	JA	NEIN
<b>Geeignet für die ovo-lacto-vegetabile Ernährung</b> (Frei von tierischen Erzeugnissen außer Milcherzeugnissen und Eiern)	x	
<b>Geeignet für die lacto-vegetabile Ernährung</b> (Frei von tierischen Erzeugnissen außer Milcherzeugnissen)		x
<b>Geeignet für die vegane Ernährung</b> (Frei von tierischen Erzeugnissen ,streng vegetarisch)		x

**Füllmenge:**

Entspricht der FPVO 1993

Der Durchschnitt eines Loses darf nicht unter 5 500 g pro Packung liegen.

**Loskennzeichnung:**

UL-Codierung ( LJTTTS )

Mindesthaltbarkeitsdatum

**Lebensmittelrecht:**

Das Produkt entspricht dem österreichischen Lebensmittelrecht und ist frei von pathogenen Keimen.

**Zusatzinformationen:**

AMA-Zeichen:

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG  
Fertigprodukte

Spez. Nr

Art.Nr: **851**  
:19019099  
**IMMLER**

ZOLLTARIFNUMMER

MARILLENKNÖDEL

**Transport:** -18°C oder kälter

**Lagerung:** -18°C oder kälter

**Aufbewahrung zu Hause:**

\*\*\* Fach oder Tiefkühltruhe -- siehe Prägung

\*\* Fach 2 Wochen

\* Fach 1 Woche

Kühlschrank 1 Tag

Mindestens haltbar bis: siehe Prägung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate

Erstellt  
EA

Geprüft  
Labor

Freigegeben  
EA/QS

ersetzt

Datum	27. 6. 2014	27. 6. 2014	27. 6. 2014	
Unterschrift	Vaňková Vítězslava	Vaňková Vítězslava	Alena Chlebanová	
Änderungsgrund				