

	Produktspezifikation	Datum:	10.01.2013
	Seite 1 von 4	Version:	04

Produkt:	Kaspressknödel_gebraten_150x40g		
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost		
Name / Ort der Prod.-Stätte:	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach a.L., Bahnhofstraße 22 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria		
Artikelnummer:	1533		
KN-Code:	19059090		
bearbeitet von: Dr. Alexandra Suchomel	Qualitätsmanagement: Dr. Alexandra Suchomel	Geschäftsführer: Kurt Somogyi	

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Knödel aus Semmelwürfel und Käse_gebraten, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342915333
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-48_V2

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 150x40g

3.	Zutatenliste																																										
3.1.	Allgemeines																																										
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)																																										
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>Nüsse (Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>13</td> <td>Lupine und Lupinenerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>14</td> <td>Weichtier- und Weichtiererzeugnisse</td> </tr> </table>	1	1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	2	2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	3	3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	4	4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	5	5	Nüsse (Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse	6	6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	7	7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)	8	8	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	9	9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	10	10	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid	11	11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	12	12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse	13	13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse
1	1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
2	2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
3	3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
4	4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
5	5	Nüsse (Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
6	6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
7	7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)																																									
8	8	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
9	9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
10	10	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid																																									
11	11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
12	12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
13	13	Lupine und Lupinenerzeugnisse																																									
14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse																																									
3.1.2.	GVO Status																																										
	Entsprechend den Informationen unserer Lieferanten und unserem derzeitigen Kenntnisstand enthält das Produkt keine Zutaten, die GVO enthalten oder aus GVO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.																																										

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 10.01.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 10.01.2013

Version: 04

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
Semmelwürfel		27,5%**	
	WEIZENMEHL		
	Hefe		
	Salz		
Tilsiter 25% F.i.T.		18,5%**	
	Pasteurisierte KUHMITLICH		
	mikrobielles Lab		
	Calciumchlorid		
	KÄSEREIKULTUREN		
	Speisesalz		
	Farbstoff Beta-Carotin		
	Trennmittel Maisstärke		
HÜHNERVOLLEI			
BUTTER			
VOLLMILCHPULVER			
WEIZENMEHL			
Zwiebel			
Petersilie			
Röstzwiebel			Sonnenblumenöl wird nach der Röstung durch Zentrifugation entfernt.
Speisesalz jodiert			
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
KÄSEAROMA			Enthält Lactose
Kümmel			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Im Combi-Dämpfer: bei 100% Dampf 7 Minuten dämpfen. In der Pfanne in etwas Butter beidseitig ca. 2 Minuten erhitzen.

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	969	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	231	

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 10.01.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 10.01.2013

Version: 04

5.3.	Eiweiß	12,6	
5.4.	Kohlenhydrate	23,5	
5.4.1.	davon Zucker	1,7	
5.5.	Fett	9,0	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	5,2	
5.6.	Salz	1,5	
5.7.	BE	2,0	
5.8.	Ballaststoffe	1,8	

Die Werte wurden rechnerisch ermittelt, rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen.

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	15
6.2.	Lagerbedingungen	mind. -18°C

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel mit Semmelwürfel und Käse
7.2.	Geruch	arteigen, nach Semmel und Käse
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Semmel und Käse
7.4.	Konsistenz	arteigen, locker und flaumig
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Aerobe mesophile Koloniezahl	10 ⁶	-
8.2.	Listeria monocytogenes	-	10 ²
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.4.	Präsumtive Bacillus cereus	10 ³	10 ⁴
8.5.	Escherichia coli	10 ²	10 ³
8.6.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind. 50g	

Die genannten mikrobiologischen Werte beziehen sich auf das Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums.

9.1.	Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 150x40g
10.2.	Inhalt pro VE: 150x40g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette außen MF (100x158)

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 10.01.2013	
---	--

	Produktspezifikation Seite 4 von 4	Datum: Version:	10.01.2013 04
---	--	------------------------	----------------------

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 150 Stk
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 96 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 576kg

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Österreich und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 10.01.2013	
---	--