



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 19.08.2014

Version: 07

<b>Produkt:</b>	Erdbeerknödel_roh_2 x 50x50g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach a.d. Lafnitz, Bahnhofstraße 22 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria
<b>Artikelnummer:</b>	161
<b>KN-Code:</b>	19012000

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Topfenknödel mit Erdbeerfüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342001616 VE 9002342091617
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-02_V10 RZ 50-05-21_V9

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 2 x 50x50g

<b>3.</b>	<b>Zutatenliste</b>	
<b>3.1.</b>	<b>Allgemeines</b>	
<b>3.1.1.</b>	<b>Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)</b>	
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 Lupinererzeugnisse
14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse
<b>3.1.2.</b>	<b>GVO Status</b>	
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  
Sarah Hettlinger am 19.08.2014



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 19.08.2014

Version: 07


<b>3.2. Zutatenliste</b>			
(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten	
<b>Teig:</b>	<b>75%</b>		
TOPFEN 20% F.i.T.	41%**		
WEIZENMEHL			
WEIZENGRIEß			
Wasser			
Zucker			
Kartoffeln			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
HÜHNEREIWEIßPULVER			
Vollsalz			
Salz			
Kaliumjodid			
Vanillezucker			
Zucker			
Vanille-Extrakt			
<b>Füllung:</b>	<b>25%</b>		
Erdbeeren	20%**		
Zucker			
Modifizierte Stärke			
Wasser			
Stärke			
Zitronensaftkonzentrat			
Natürliches Aroma			
		** bezogen auf das Gesamtprodukt	
		<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten</b>	

<b>4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>	
4.1.	Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Knödel einlegen und nach dem neuerlichen Aufwallen des Wassers etwa 20 Minuten bei mäßiger Hitze nicht zugedeckt kochen lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren.

<b>5. Nährwertangaben</b>			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>788</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>188</b>	
5.3.	Fett	<b>5,0</b>	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,7</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>26</b>	
5.4.1	davon Zucker	<b>12</b>	
5.5.	Eiweiß	<b>8,8</b>	
5.6.	Salz	<b>0,23</b>	
5.7.	BE	<b>2,1</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>1,3</b>	

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

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 19.08.2014	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	19.08.2014
	Seite 3 von 3	Version:	07

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

<b>7.</b>	<b>Sensorische Beurteilung</b>	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Erdbeeren
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Erdbeeren
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit saftigen Erdbeerstücken
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	75/25

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.2.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
8.3.	Escherichia coli	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
8.4.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	

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

<b>9.1.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.</b>
<b>9.2.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.</b>

<b>10.</b>	<b>Verpackung</b>
10.1.	Inhalt pro EVE: 50x50g
10.2.	Inhalt pro VE: 2 x 50x50g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PE_Flachsack bedr (300x500), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 2 Pkg
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: 480kg

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 Sarah Hettlinger am 19.08.2014	
---	--