

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	23.04.2014
	Seite 1 von 4	Version:	01

<b>Produkt:</b>	Topfen-Marillenstrudel_Blätterteig_roh_4x1000g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Tomberger
<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>	9070
<b>KN-Code:</b>	19012000

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Blätterteigstrudel mit Topfen-Marillenfüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN:
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-01_V9 RZ 50-02-01_V10 RZ 50-02-02_V7

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 4x1000g

<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>																																										
	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">5</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">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 style="background-color: #cccccc;">6</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid &gt; 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">14</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">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 Lupinerzeugnisse	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 Lupinerzeugnisse																																									
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 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--



## Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 23.04.2014

Version: 01

<b>3.2. Zutatenliste</b>			
(Deklarierte) Zutaten	QUID		Erläuterung zu Zutaten
<b>Teig:</b>	<b>51%</b>		
WEIZENMEHL			
Margarine			
Palmfett			
Wasser			
Rapsöl			
Emulgatoren: (E471, E322)			
Salz			
Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrat)			
Aroma			
Farbstoff: Beta-Carotin			
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
WEIZENSTÄRKE			
Speisesalz jodiert			
<b>Füllung:</b>	<b>49%</b>		
<b>Topfen-Füllung:</b>	<b>34%</b>		
TOPFEN 20% F.i.T.	21%**		
Wasser			
Zucker			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Stärke			
Modifizierte Stärke			
Vanillezucker			
Saccharose			
Vanille-Extrakt			
Aroma			
HÜHNEREIEIWEIßPULVER			
Säuerungsmittel: Citronensäure			
Speisesalz			
<b>Marillen-Füllung:</b>	<b>15%</b>		
Marillen	8,5%**		
Wasser			
Zucker			
Modifizierte Stärke			
Stärke			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten</b>

<b>4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>	
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--



## Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 23.04.2014

Version: 01

<b>5. Nährwertangaben</b>			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>1152</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>274</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>5,6</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>28</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>9,8</b>	
5.5.	Fett	<b>15</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>7,3</b>	
5.6.	Salz	<b>0,50</b>	
5.7.	BE	<b>2,4</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>1,3</b>	

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

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

<b>7. Sensorische Beurteilung</b>		
7.1.	Aussehen / Farbe	nach dem Backen arteigener goldbrauner Strudel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Blätterteig, Marille
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Blätterteig, Marille
7.4.	Konsistenz	Blätterteigstrudel mit Marillenfülle
7.5.	besondere Eigenschaften	tiefgefroren
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	51/49


<b>8. Bakteriologische Beurteilung</b>			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.3.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.4.	Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.5.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.6.	Schimmelpilze	10 <sup>4</sup>	-
	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 kontrollgewogen.</b>
	<b>Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.</b>

<b>10. Verpackung</b>	
10.1.	Inhalt pro EVE: 1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 4x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 4000g

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	23.04.2014
	Seite 4 von 4	Version:	01

10.4.	PP_Folie transp (320, 5g), V_Karton (443x163x115, 152g), Etikette C+F (100x158)
-------	---------------------------------------------------------------------------------

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 4 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 11 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 132 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 528kg

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 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--