

 <b>Meisterfrost</b>	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	21.10.2014
	Seite 1 von 3	Version:	02

<b>Produkt:</b>	Palatschinken_ungefüllt_10 x 5x80g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	Meisterfrost Tiefkühlkostherstellungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach 57 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria
<b>Artikelnummer:</b>	193
<b>KN-Code:</b>	19059090
<b>bearbeitet von:</b> Dr. Alexandra Suchomel	<b>Anpassung an LMIV:</b> Sarah Hettlinger

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Palatschinken_Ø19cm_gebacken_ungefüllt_tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342091938
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08_V9

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 10 x 5x80g

<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 markiert Nummer werden im Betrieb verwendet)</b>																																										
	<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 &gt; 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																																									
<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 21.10.2014	
---	--



**Meisterfrost**

## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 21.10.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
<b>Teig:</b>			
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
WEIZENMEHL			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
Speisesalz jodiert			
	Salz		
	Kaliumjodid		
			<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten</b>

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Combi-Dämpfer: Die tiefgekühlten Palatschinken bei Halb-Dampf 50% ca. 10 Minuten erwärmen. oder Die tiefgekühlten Palatschinken im Kühl-raum/schrank auftauen. Im Combi-Dämpfer bei Halb-Dampf 3 Minuten auf die gewünschte Elastizität erwärmen und anschließend füllen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>833</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>199</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>6,1</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>17,3</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>1,3</b>	
5.5.	Fett	<b>11,6</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,0</b>	
5.6.	Ballaststoffe	<b>0,7</b>	
5.7.	Salz	<b>0,50</b>	
5.8.	BE	<b>1,4</b>	

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

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

7. Sensorische Beurteilung		
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigene, goldbraune Palatschinken – Ø 19cm
7.2.	Geruch	Arteigen, nach Ei
7.3.	Geschmack	Arteigen, nach Ei
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 21.10.2014	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	21.10.2014
	Seite 3 von 3	Version:	02

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>	
	Kriterien und Werte (KBE/g)	
	Kriterium	Wert
8.1.	aerobe mesophile Koloniezahl	< 10 <sup>6</sup>
8.2.	Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 <sup>2</sup>
8.4.	präsumtive Bacillus cereus	< 10 <sup>3</sup>
8.5.	Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup>
8.6.	Listeria monocytogenes	< 10 <sup>2</sup>
8.7.	Schimmelpilze	< 10 <sup>3</sup>

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: 10 x 5x80g
10.2.	Inhalt pro VE: 10 x 5x80g
10.3.	Gewicht VE netto: 4000g
10.4.	PE_Flachsack (600x550, 22g), Backpapier als Zwischenlage (8 Stück, 16,5x16,5, 1g), K_Karton (388x193x155, 181g), Etiketle außen MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 10 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: 384kg

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 21.10.2014	
---	--