

	Produktspezifikation	Datum:	21.10.2014
	Seite 1 von 3	Version:	02

Produkt:	Topfenpalatschinken_mit Rosinen_gerollt_40x120g
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost
Name / Ort der Prod.-Stätte:	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
Artikelnummer:	180
KN-Code:	19059060

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Palatschinken mit Topfenfüllung_mit Rosinen_gerollt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342001807
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08_V9 RZ 50-03-01_V9

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 40x120g

3.	Zutatenliste
3.1.	Allgemeines
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)
	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 Sulfid 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
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 Sarah Hettlinger am 21.10.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 21.10.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		63%	
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
WEIZENMEHL			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)			
Füllung:		37%	
TOPFEN 20% F.i.T.		25%**	
Zucker			
Wasser			
Rosinen (mit Baumwollsaatöl)		1%**	
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Stärke			
Vanillezucker			
	Zucker		
	Vanille-Extrakt		
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Im Mikrowellenherd je nach Leistung ca. 2-4 Minuten erwärmen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	805	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	192	
5.3.	Eiweiß	7,0	
5.4.	Kohlenhydrate	18,8	
5.4.1.	davon Zucker	8,2	
5.5.	Fett	9,7	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	2,0	
5.6.	Salz	0,50	
5.7.	BE	1,6	
5.8.	Ballaststoffe	0,4	

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

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

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

	Produktspezifikation	Datum:	21.10.2014
	Seite 3 von 3	Version:	02

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigen geformte Palatschinke, gerollt
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit cremiger Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	63/37

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.3.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.4.	Escherichia coli	10 ¹	10 ²
8.5.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.6.	Schimmelpilze	10 ³	10 ⁴
8.7.	Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³
8.8.	Hefen	10 ³	10 ⁴
	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: 40x120g
10.2.	Inhalt pro VE: 40x120g
10.3.	Gewicht VE netto: 4800g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), C_Karton (338x228x215, 225g), Etiketete außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 40 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 11 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 66 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 316,8kg

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	
---	--