



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 25.11.2024

Version: 10

Produkt:	Serviettenknödel_roh_6x1500g
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost
Name / Ort Lieferant:	Meisterfrost Tiefkühlkostherzeugungsgesellschaft 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:	171
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Serviettenknödel_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342001715 VE 9002342061719
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-93

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 6x1500g

3.	Zutatenliste
3.1.	Allgemeines
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten)
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
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	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)
8	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid
11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse
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
Jennifer Weghofer am 25.11.2024

	Produktspezifikation	Datum:	25.11.2024
	Seite 2 von 3	Version:	10

3.2.	Zutatenliste
<p>Zutaten: Wasser, Semmelwürfel 28% (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), HÜHNERVOLLEI, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, BUTTER, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Petersilie, geröstete Zwiebeln, Zwiebeln, Gewürze. Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p>	

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	<p>Kombidämpfer: Die tiefgekühlten Serviettenknödel auf ein Lochgitter legen und bei ca. 100°C (Einstellung 100% Dampf) ca. 75 Minuten dämpfen. Kochtopf: Die tiefgekühlten Serviettenknödel ins kochende Wasser legen und nach erneutem Aufwallen ca. 60 Minuten kochen.</p> <p>Den fertig gekochten Serviettenknödel einige Sekunden in kaltes Wasser legen, anschließend herausnehmen, ca. 5 Minuten rasten lassen und abschälen. Das Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.</p>

5.	Nährwertangaben		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	697	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	167	
5.3.	Fett	6,5	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	1,7	
5.4.	Kohlenhydrate	22	
5.4.1	davon Zucker	2,3	
5.5.	Eiweiß	4,8	
5.6.	Salz	1,1	

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 Serviettenknödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Ei, Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Ei, Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8.	Bakteriologische Beurteilung	
	Lt. DGHM Richt- und Warnwerten für Lebensmittel in der letztgültigen Fassung	

9.	Verpackung	
9.1.	Inhalt pro EVE: 1500g	
9.2.	Inhalt pro VE: 6x1500g	
9.3.	Gewicht VE netto: 9000g	
9.4.	Serviettenknödel-Schlauch bedr (70), P_Karton (397x257x194), Etiketle MF (100x158)	

Erstellt von/am Jennifer Weghofer am 25.11.2024	
--	--

	Produktspezifikation	Datum:	25.11.2024
	Seite 3 von 3	Version:	10

10.	Paletten
10.1.	Stück pro Karton: 6 Stück
10.2.	Kartons pro Lage: 9 Kartons
10.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
10.4.	Kartons pro Palette: 72 Kartons
10.5.	Nettogewicht pro Palette: 648kg

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 Jennifer Weghofer am 25.11.2024	
--	--