



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 29.09.2014

Version: 05

Produkt:	Frittaten_mit Schnittlauch_5x1000g
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:	200
KN-Code:	19059090

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	nudelig geschnittene Palatschinken_mit Schnittlauch, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342002002 VE 9002342092003
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-04_V16

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 5x1000g

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 29.09.2014



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 29.09.2014

Version: 05

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
DURUM HARTWEIZENGRIEB			
Rapsöl			
WEIZENMEHL			
VOLLMILCHPULVER			
Vollsalz			
	Salz		
	Kaliumjodid		
Schnittlauch			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Die tiefgekühlten Frittaten auftauen, mit heißer Suppe übergießen und servieren.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	801	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	191	
5.3.	Fett	9,6	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	1,6	
5.4.	Kohlenhydrate	19	
5.4.1	davon Zucker	1,3	
5.5.	Eiweiß	6,6	
5.6.	Salz	0,75	
5.7.	BE	1,6	
5.8.	Ballaststoffe	1,0	

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	goldgelbe Farbe, typisch für Frittaten
7.2.	Geruch	arteigen, nach Ei und Schnittlauch
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Ei und Schnittlauch
7.4.	Konsistenz	feiner Biss, typisch für Suppeneinlage
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8. Bakteriologische Beurteilung			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10 ⁵	-
8.2.	Salmonellen	-	n.n in 25g

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 29.09.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 29.09.2014

Version: 05

8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
8.4.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.5.	Escherichia coli	10 ¹	10 ²
8.6.	Listeria monocytogenes	-	10 ²
8.7.	Schimmelpilze	10 ²	-
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: 1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 5x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PE_Folie bedr MF (550, 30g), E_Karton (393x253x216, 380g), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 5 Packungen
11.2.	Kartons pro Lage: 9 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 54 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 270kg

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 29.09.2014	
---	--