



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 25.04.2024

Version: 04

<b>Produkt:</b>	Frittaten_ohne Schnittlauch_5x1000g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	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
<b>Artikelnummer:</b>	2004
<b>KN-Code:</b>	19059080

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	nudelig geschnittene Palatschinken_ohne Schnittlauch, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342020044 VE 9002342920047
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-04

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 5x1000g

<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)</b>
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
<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  
Jennifer Weghofer am 25.04.2024



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 25.04.2024

Version: 04

3.2. Zutatenliste		
(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten
Wasser		
HÜHNERVOLLEI (HG BH)		
Durum HARTWEIZENGRIEß		
WEIZENMEHL		
Rapsöl		
VOLLMILCHPULVER		
Speisesalz jodiert		
Speisesalz		
Kaliumjodid		
<b>Hergestellt mit herkunftsgesicherten Eiern aus Bodenhaltung – EU-Landwirtschaft, Kontrollstelle: agroVet GmbH</b>		
Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten		

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	<p>Die tiefgekühlten Frittaten ca. 4-5 Stunden im Kühlschrank antauen lassen:</p> <p><b>Kombidämpfer:</b> Die angetauten Frittaten aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Backblech verteilen und bei 100°C und 100% Dampf ca. 1-2 Minuten erwärmen. Anschließend mit heißer Suppe übergießen und servieren.</p> <p><b>Mikrowelle:</b> Die angetauten Frittaten (eine Portion entspricht ca. 50-60 g) entnehmen und in einem mikrowellentauglichen Geschirr zugedeckt bei ca. 600 Watt ca. 30 Sekunden erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Portionsmenge. Anschließend mit heißer Suppe übergießen und servieren.</p> <p><i>Die Zeit- und Temperaturangaben sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Gerätetyp etwas abweichen.</i></p>

5. Nährwertangaben		
Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1. Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>863</b>	
5.2. Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>206</b>	
5.3. Fett	<b>8,9</b>	
5.3.1 davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,1</b>	
5.4. Kohlenhydrate	<b>22</b>	
5.4.1 davon Zucker	<b>1,1</b>	
5.5. Eiweiß	<b>8,4</b>	
5.6. Salz	<b>1,1</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	goldgelbe Farbe, typisch für Frittaten
7.2.	Geruch	arteigen, nach Ei
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Ei
7.4.	Konsistenz	feiner Biss, typisch für Suppeneinlage
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

Erstellt von/am Jennifer Weghofer am 25.04.2024	
--	--



## Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 25.04.2024

Version: 04

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

<b>9.</b>	<b>Verpackung</b>
9.1.	Inhalt pro EVE: 1000g
9.2.	Inhalt pro VE: 5x1000g
9.3.	Gewicht VE netto: 5000g
9.4.	PE_Folie bedr MF (550), E_Karton (396x356x223), Etiketle außen MF (100x158), Etiketle außen Fremdsprache (105x297)

<b>10.</b>	<b>Paletten</b>
10.1.	Stück pro Karton: 5 Pkg
10.2.	Kartons pro Lage: 9 Kartons
10.3.	Lagen pro Palette: 7 Lagen
10.4.	Kartons pro Palette: 63 Kartons
10.5.	Nettogewicht pro Palette: 315kg

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 25.04.2024	
--	--