



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 09.12.2013

Version: 04

| | |
|-------------------------------------|--|
| Produkt: | Marillenfruchtknödel_roh_2 x 50x50g |
| 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: | 1592 |
| KN-Code: | 19012000 |

| | |
|-----------|--|
| 1. | (Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte |
| 1.1. | Topfenknödel mit Marillenfüllung_roh, tiefgekühlt |
| 1.2. | EAN: EVE 9002342015927 VE 9002342915920 |
| 1.3. | Rezepte: RZ 50-04-02_V10 RZ 50-05-02_V5 |

| | |
|-----------|---|
| 2. | Füllmengen |
| 2.1. | Ergänzende Erklärungen: |
| 2.2. | Deklarierte Netto-Füllmenge: 2 x 50x50g |

| | | |
|--|---|---|
| 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 | 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 Lupinererzeugnisse |
| 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 09.12.2013



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 09.12.2013

Version: 04

| 3.2. Zutatenliste | | |
|--------------------------|-----------------|--|
| (Deklarierte) Zutaten | QUID | Erläuterung zu Zutaten |
| Teig: | 75% | |
| TOPFEN 20% F.i.T. | 41%** | |
| WEIZENMEHL | | |
| WEIZENGRIEß | | |
| Wasser | | |
| Zucker | | |
| Kartoffeln | | |
| HÜHNERVOLLEIPULVER | | |
| Rapsöl | | |
| VOLLMILCHPULVER | | |
| HÜHNEREIWEIßPULVER | | |
| Speisesalz jodiert | | |
| Vanillezucker | | |
| | Saccharose | |
| | Vanille-Extrakt | |
| Füllung: | 25% | |
| Marillen | 21%** | |
| Zucker | | |
| Modifizierte Stärke | | |
| Stärke | | |
| | | ** bezogen auf das Gesamtprodukt |
| | | Kann Spuren von Schalenfrüchte und Soja enthalten |

| 4. | Auftau- und Zubereitungsempfehlungen |
|-----------|---|
| 4.1. | Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Knödel einlegen und nach dem neuerlichen Aufwallen des Wassers etwa 20 Minuten bei mäßiger Hitze nicht zugedeckt kochen lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren. |

| 5. | Nährwertangaben | | |
|-----------|-----------------------------------|-------------|------------|
| | Kriterium | g / 100 g | g / 100 ml |
| 5.1. | Brennwert kJ (inkl. Ballastst.) | 792 | |
| 5.2. | Brennwert kcal (inkl. Ballastst.) | 189 | |
| 5.3. | Eiweiß | 8,8 | |
| 5.4. | Kohlenhydrate | 25,9 | |
| 5.4.1. | davon Zucker | 12,5 | |
| 5.5. | Fett | 5,0 | |
| 5.5.1. | davon gesättigte Fettsäuren | 1,7 | |
| 5.6. | Salz | 0,3 | |
| 5.7. | BE | 2,2 | |
| 5.8. | Ballaststoffe | 1,3 | |

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 | |
|-----------|---|--|
| | Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 09.12.2013 | |



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 09.12.2013

Version: 04

| | | |
|------|-------------------------|--|
| 7.1. | Aussehen / Farbe | arteigener Knödel |
| 7.2. | Geruch | arteigen, nach Topfen und Marillen |
| 7.3. | Geschmack | arteigen, nach Topfen und Marillen |
| 7.4. | Konsistenz | flaumig, locker mit saftigen Marillenstücken |
| 7.5. | besondere Eigenschaften | |
| 7.6. | Teig/Fülle (in Prozent) | 75/25 |

| | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| 8. | Bakteriologische Beurteilung | | |
| | Kriterien und Werte (KBE/g) | | |
| | Kriterium | Richtwert | Warnwert |
| 8.1. | Koagulase-positive Staphylokokken | 10 ² | 10 ³ |
| 8.2. | präsumtive Bacillus cereus | 10 ³ | 10 ⁴ |
| 8.3. | Escherichia coli | 10 ³ | 10 ⁴ |
| 8.4. | Salmonellen | - | n.n. in 25g |
| | 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: 50x50g |
| 10.2. | Inhalt pro VE: 2 x 50x50g |
| 10.3. | Gewicht VE netto: 5000g |
| 10.4. | Flachsack bedr (300x500, 19g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etiketle außen MF (100x158) |

| | |
|------------|---------------------------------|
| 11. | Paletten |
| 11.1. | Stück pro Karton: 2 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: 480kg |

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 09.12.2013 | |
|---|--|