



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 23.08.2023

Version: 06

<b>Produkt:</b>	Marillenpalatschinken_50x ca. 100g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort Lieferant:</b>	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
<b>Artikelnummer:</b>	1925
<b>KN-Code:</b>	19059070

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Palatschinken mit Marillenfruchtfüllung_gerollt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342919256
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08 RC2022

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 50x ca. 100g

<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 23.08.2023

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	23.08.2023
	Seite 2 von 3	Version:	06

<b>3.2.</b>	<b>Zutatenliste</b>
<p><b>Zutaten: Teig 70%:</b> Wasser, HÜHNERVOLLEI, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid).</p> <p><b>Füllung 30%:</b> Marillen 24%** , Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Stärke.</p> <p>** bezogen auf das Gesamtprodukt.</p> <p>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.</p> <p>Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kernteile nicht ausgeschlossen werden.</p>	

<b>4.</b>	<b>Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>
4.1.	<p><b>Mikrowelle:</b> Die tiefgekühlte Palatschinke (1 Stück) aus der Verpackung nehmen und bei 600 Watt ca. 3 – 4 Minuten erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.</p> <p><b>Backrohr:</b> Die tiefgekühlten Palatschinken aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 120°C-130°C ca. 25 Minuten erwärmen.</p> <p><b>Kombidämpfer:</b> Die tiefgekühlten Palatschinken aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Backblech legen und bei ca. 130°C bei Einstellung Halbdampf ca. 15-20 Minuten erwärmen.</p> <p>Das Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen. <i>Die Zeit- und Temperaturangaben sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Gerätetyp etwas abweichen.</i></p>

<b>5.</b>	<b>Nährwertangaben</b>		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>783</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>187</b>	
5.3.	Fett	<b>9,3</b>	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,6</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>21</b>	
5.4.1	davon Zucker	<b>6,1</b>	
5.5.	Eiweiß	<b>4,8</b>	
5.6.	Salz	<b>0,46</b>	

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

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

<b>7.</b>	<b>Sensorische Beurteilung</b>	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigen geformte Palatschinke, gerollt
7.2.	Geruch	arteigen, nach Marille
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Marille
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker, mit süßer Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	70 / 30

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

Erstellt von/am Jennifer Weghofer am 23.08.2023	
--	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	23.08.2023
	Seite 3 von 3	Version:	06

<b>9.</b>	<b>Verpackung</b>
9.1.	Inhalt pro EVE: 50x ca. 100g
9.2.	Inhalt pro VE: 50x ca. 100g
9.3.	Gewicht VE netto: 5000g
9.4.	PE_Flachsack transp (600x550), D_Karton (370x200x165), Etiketle außen MF (100x158)

<b>10.</b>	<b>Paletten</b>
10.1.	Stück pro Karton: 50 Stück
10.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
10.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
10.4.	Kartons pro Palette: 96 Kartons
10.5.	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 Jennifer Weghofer am 23.08.2023	
--	--