

	Produktspezifikation	Datum:	03.11.2015
	Seite 1 von 4	Version:	10

Produkt:	Mohr im Hemd_20x100g
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:	211
KN-Code:	19059060

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Schokolade-Nuss-Kuchen, gebacken, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342002118
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-03_V9 RZ 50-08-10_V4 RZ 50-08-11_V2 RG6154

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 20x100g

3.	Zutatenliste																																										
3.1.	Allgemeines																																										
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)																																										
	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">5</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">5</td> <td>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 illinoiesis</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</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">6</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">14</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">14</td> <td>Weichtier- und Weichtiererzeugnisse</td> </tr> </table>	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 illinoiesis</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 Lupinerzeugnisse	14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse
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 illinoiesis</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 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 Manuel Konrad am 03.11.2015	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 03.11.2015

Version: 10

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
Ei-Zuckerkonzentrat			
	HÜHNERVOLLEI		
	Zucker		
Margarine			
	Palmfett		
	Wasser		
	Rapsöl		
	Speisesalz		
	Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin)		
	Säuerungsmittel: Citronensäure		
	Aroma		
	Farbstoff: Beta-Carotin		
Semmelbrösel			
	WEIZENMEHL		
	Wasser		
	Hefe		
	Salz		
Schokolade		5%	
	Kakaomasse		
	Zucker		
	Kakaobutter		
	VOLLMILCHPULVER		
	Emulgator: SOJALECITHINE		
	natürliches Vanillearoma		
WALNÜSSE		3%	
HASELNÜSSE		3%	
Zucker			
Kakaopulver			
Backpulver			
	Säureregulator: Natriumphosphate		
	Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat		
	Maisstärke		
			Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Schalenreste nicht ausgeschlossen werden.

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	<p>Im Kombidämpfer: Den tiefgekühlten „Mohr im Hemd“ aus dem Beutel nehmen, gleichmäßig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den mit 100 % Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und 10 bis 15 Minuten dämpfen.</p> <p>In der Mikrowelle: Den tiefgekühlten „Mohr im Hemd“ aus dem Beutel nehmen, ein wenig mit Wasser befeuchten und 2 bis 3 Minuten bei 600 Watt erwärmen.</p>

Erstellt von Manuel Konrad am 03.11.2015	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 03.11.2015

Version: 10

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1355	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	324	
5.3.	Fett	19	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	6,8	
5.4.	Kohlenhydrate	30	
5.4.1	davon Zucker	19	
5.5.	Eiweiß	6,4	
5.6.	Salz	0,63	

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	arteigen, dunkelbraun
7.2.	Geruch	arteigen, süß nach Nuss und Schokolade
7.3.	Geschmack	arteigen, süß nach Nuss und Schokolade
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker
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
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: 20x100g
10.2.	Inhalt pro VE: 20x100g
10.3.	Gewicht VE netto: 2000g
10.4.	PP_Folie transp (320, 10g), Karton bedr MF (320x200x120, 152g)

Erstellt von Manuel Konrad am 03.11.2015	
---	--

	Produktspezifikation Seite 4 von 4	Datum: Version:	03.11.2015 10
---	--	------------------------	----------------------

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 20 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 10 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 120 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 240kg

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 Manuel Konrad am 03.11.2015	
---	--