

	Produktspezifikation	Datum:	02.07.2014
	Seite 1 von 4	Version:	03

Produkt:	Gemüselaibchen_roh_50x75g
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:	119
KN-Code:	21069098

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Gemüselaibchen_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342091198
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-04_V8

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 50x75g

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/am Sarah Hettlinger am 02.07.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 02.07.2014

Version: 03

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Gemüsemischung		63%**	
	SELLERIE	19%**	
	Karotten	19%**	
	Erbsen	12,5%**	
	Mais	12,5%**	
Wasser			
Gemüsebasis		8%**	
	Kartoffeln		
	Modifizierte Stärke		
	Leinsaat (mit GLUTEN)		
	HÜHNEREIWEIß		
	Zwiebeln		
	Speisesalz		
	Hefeextrakt		
	Gewürze		
	Sonnenblumenöl		
	Petersilie		
	Maltodextrin		
	Gewürzextrakt		
Kartoffeln		6%**	
HAFERFLOCKEN			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Petersilie			
Gemüsebouillon		0,5%**	
	jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat)		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
Vollsalz			
	Salz		
	Kaliumjodid		
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	In der Fritteuse: Die tiefgekühlten „Gemüselaibchen“ bei ca. 160°C in der Fritteuse goldbraun frittieren. In der Pfanne: Die tiegekühlten „Gemüselaibchen“ in etwas Öl ca. 3 Minuten goldbraun backen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 02.07.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 02.07.2014

Version: 03

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	489	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	116	
5.3.	Fett	2,3	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	0,5	
5.4.	Kohlenhydrate	17	
5.4.1	davon Zucker	2,9	
5.5.	Eiweiß	5,2	
5.6.	Salz	1,2	
5.7.	BE	1,4	
5.8.	Ballaststoffe	3,7	

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	arteigenes Laibchen mit Gemüse
7.2.	Geruch	arteigen, nach Gemüse
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Gemüse
7.4.	Konsistenz	arteigen, pikant
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8. Bakteriologische Beurteilung			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.3.	Escherichia Coli	10 ¹	10 ²
8.4.	Listeria monocytogenes	10 ¹	10 ²
8.5.	präsumtive Bacillus cereus	10 ¹	10 ²
8.6.	Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	

Die genannten mikrobiologischen Werte beziehen sich auf das Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums.

9.1.	Jede Verkaufseinheit wird metaldetektiert.
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrolligewogen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 02.07.2014	
---	--

	Produktspezifikation	Datum:	02.07.2014
	Seite 4 von 4	Version:	03

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 50x75g
10.2.	Inhalt pro VE: 50x75g
10.3.	Gewicht VE netto: 3750g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etiketle außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 50 Stück
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: 360kg

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 02.07.2014	
---	--