	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	30.09.2014
	Seite 1 von 4	Version:	04

<b>Produkt:</b>	Dinkel-Käselaiabchen_roh_100x50g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach 57 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria
<b>Artikelnummer:</b>	1515
<b>KN-Code:</b>	19049080

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Dinkel-Laibchen gefüllt mit Karotten, Käse, Zwiebel und Petersilie_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342915159
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-08_V7 RZ 50-05-17_V11

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 100x50g

<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, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)</b>																																										
	<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 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</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 &gt; 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 Lupinenerzeugnisse</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 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 Lupinenerzeugnisse	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 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 Lupinenerzeugnisse																																									
14	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.																																										



## Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 30.09.2014

Version: 04

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
<b>Teig:</b>		<b>66%</b>	
Wasser			
DINKELFLOCKEN		28%**	
Kartoffelflocken			
HÜHNERVOLLWEIZENMEHL			
DINKELMEHL		1%**	
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat)		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
Speisesalz jodiert			
	Salz		
	Kaliumjodid		
<b>Füllung:</b>		<b>34%</b>	
Karotten		15,5%**	
GOUDA 45 % F.i.T.		9%**	
	Pasteurisierte MILCH		
	Mikrobielles Lab		
	Calciumchlorid		
	KÄSEREIKULTUREN		
	Speisesalz		
	Farbstoff: Beta-Carotin		
	Trennmittel: Maisstärke		
	Packgase Stickstoff		
	Kohlendioxid		
Zwiebeln		6%**	
TOPFEN 20% F.i.T.			
Petersilie		0,5%**	
Knoblauch			
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat)		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
			Erstellt von Sarah Hettlinger am 30.09.2014



## Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 30.09.2014

Version: 04

Speisesalz jodiert		
Salz		
Kaliumjodid		
Schnittlauch		
Pfeffer		
		** bezogen auf das Gesamtprodukt
		<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten</b>
<b>4.</b>	<b>Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>	
4.1.	In einer heißen Pfanne mit etwas Öl 3 Minuten goldbraun backen.	

<b>5. Nährwertangaben</b>			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>678</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>162</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>7,6</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>23</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>1,9</b>	
5.5.	Fett	<b>3,6</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,7</b>	
5.6.	Salz	<b>1,3</b>	
5.7.	BE	<b>1,9</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>3,2</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. Sensorische Beurteilung</b>		
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigenes Laibchen
7.2.	Geruch	Nach Dinkel, Karotten, Käse, Zwiebel und Petersilie
7.3.	Geschmack	Nach Dinkel, Karotten, Käse, Zwiebel und Petersilie
7.4.	Konsistenz	arteigen
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	66/34

<b>8. Bakteriologische Beurteilung</b>			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
	Escherichia Coli	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
	Salmonellen	-	n.n. in 25g
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	
8.4.	Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar	

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

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	30.09.2014
	Seite 4 von 4	Version:	04

<b>9.1.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.</b>
<b>9.2.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.</b>

<b>10.</b>	<b>Verpackung</b>
10.1.	Inhalt pro EVE: 100x50g
10.2.	Inhalt pro VE: 100x50g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etiketle außen MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 100 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: 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.