

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	08.10.2012
	Seite 1 von 4	Version:	02

<b>Produkt:</b>	Gemüsestrudel Blätterteig_roh_5x1000g		
<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>	144		
<b>KN-Code:</b>	19012000		
<b>bearbeitet von:</b> Dr. Alexandra Suchomel	<b>Qualitätsmanagement:</b> Dr. Alexandra Suchomel	<b>Geschäftsführer:</b> Kurt Somogyi	

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Blätterteigstrudel mit Gemüsefüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342001449 VE 9002342051444
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-01_V9, RZ 50-02-13_V10, RZ 50-02-09_V1

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 5x1000g

<b>3.</b>	<b>Zutatenliste</b>																																										
<b>3.1.</b>	<b>Allgemeines</b>																																										
<b>3.1.2.</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: #cccccc;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>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>6</td> <td>6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>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: #cccccc;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>13</td> <td>Lupine und Lupinenerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>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>3.1.3.</b>	<b>Potentielle GVO Pflanzen (grau markierte Buchstaben sind enthalten)</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 Dr. Alexandra Suchomel am 08.10.2012	
---	--



## Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 08.10.2012

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
<b>Teig:</b>		<b>50 %</b>	
Weizenmehl			
Margarine			
	Pflanzliche Fette		
	Wasser		
	Pflanzliches Öl		
	Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin		
	Salz		
	Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat		
	Aroma		
	Farbstoff Beta-Carotin		
Wasser			
pflanzliches Öl			Rapsöl
Weizenstärke			
Zucker			
Speisesalz jodiert			
<b>Fülle:</b>		<b>50 %</b>	
Gemüsemischung		36 %**	
	Speiserübe	8 %**	
	Sellerie	8 %**	
	Erbse	8 %**	
	Karotte	8 %**	
	Zwiebel	4 %**	
Broccoli		5 %**	
Champignons		2 %**	
Mozzarella 45% F.i.T.		1 %**	
Kartoffeln		1 %**	
Wasser			
Pflanzliches Öl			Rapsöl
Hühnervolleipulver			
Bechamelsauce			
	Milchpulver		
	Modifizierte Stärke		
	Aroma		
	Verdickungsmittel Xanthan		
	Zucker		
	Salz		
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 08.10.2012	
---	--



## Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 08.10.2012

Version: 02

Gemüsebouillon			
	Jodiertes Meersalz		
	Maltodextrin		
	Hefeextrakt		
	Karotten		
	Pflanzliches Fett		
	Zwiebeln		
	Petersilie		
	Gewürze (Curcuma, Liebstöckelwurzel, Pfeffer)		
	Lauch		
Speisesalz jodiert			
Pfeffer			
		** bezogen auf das Gesamtprodukt	

<b>4.</b>	<b>Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C 35 Minuten goldbraun backen.

<b>5.</b>	<b>Nährwertangaben</b>		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>986</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>236</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>4,5</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>20,8</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>2,2</b>	
5.5.	Fett	<b>14,5</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>5,0</b>	
5.6.	Ballaststoffe	<b>2,6</b>	
5.7.	Natrium	<b>0,4</b>	
5.8.	BE	<b>1,7</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	nach dem Backen, arteigener, goldbrauner Strudel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Gemüse und Mozzarella
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Gemüse
7.4.	Konsistenz	Saftige Fülle mit knusprigen Teig
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	50/50

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>
-----------	-------------------------------------

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 08.10.2012	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	08.10.2012
	Seite 4 von 4	Version:	02

Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.3.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.4.	Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.5.	Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
8.6.	Schimmelpilze	10 <sup>4</sup>	-
Quelle: dghm: Stand 11/2011		Probengröße: mind.50g	

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

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

<b>10.</b>	<b>Verpackung</b>
10.1.	Inhalt pro EVE: 1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 5x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PP_Folie bedr ( 320, 5g), Etiketle innen bedr MF (240x65), K_Karton (388x193x155, 181g) Etiketle außen MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 5 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.

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 08.10.2012	
---	--