



Produktspezifikation

Seite 1 von 4

Datum: 20.11.2013

Version: 03

Produkt:	Kartoffelstrudel_gezogen_roh_6x750g
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:	1459
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	gezogener Strudelteilig mit Kartoffelfüllung _roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342014593 VE 9002342914596
1.3.	Rezepte: RL 11040 RZ 50-06-12_V3 RF 5000 RI8022

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 6x750g

3.	Zutatenliste	
3.1.	Allgemeines	
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)	
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
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 20.11.2013



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 20.11.2013

Version: 03

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten		QUID	Erläuterung zu Zutaten
Füllung:		93%	
Kartoffeln		49%**	
SAUERRAHM 15% Fett			aus pasteurisiertem Rahm
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
Kartoffelflocken		6%**	
Rapsöl			
BUTTER			
Gerösteter Zwiebel			Sonnenblumenöl wird nach der Röstung durch Zentrifugation entfernt.
Gemüsebouillon			
	Jodiertes Meersalz		
	Maltodextrin		
	Hefeextrakt		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Petersilie		
	Gewürze (Curcuma, Liebstöckelwurzel, Pfeffer)		
	Lauch		
Speisesalz jodiert			
Pfeffer			

Teig:		7%	
WEIZENMEHL			
Wasser			
Stärke			
Glukosesirup			
Sonnenblumenöl			
Speisesalz jodiert			
Rapsöl			
BUTTER			zum Bestreichen
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchte und Soja enthalten

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Backrohr: Den tiefgekühlten Strudel bei 180-185°C ca. 35 Minuten backen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 20.11.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 20.11.2013

Version: 03

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	684	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	163	
5.3.	Eiweiß	3,4	
5.4.	Kohlenhydrate	17,1	
5.4.1.	davon Zucker	1,6	
5.5.	Fett	8,6	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	3,4	
5.6.	Salz	1,3	
5.7.	BE	1,4	
5.8.	Ballaststoffe	1,2	

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	Strudel, roh
7.2.	Geruch	arteigen, nach Kartoffeln
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Kartoffeln
7.4.	Konsistenz	Knuspriger Teig mit feiner Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	7/93


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.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.4.	Escherichia coli	10 ²	10 ³
8.5.	Listeria monocytogenes	-	10 ²
8.6.	Schimmelpilze	10 ⁴	-
	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: 750g
10.2.	Inhalt pro VE: 6x750g
10.3.	Gewicht VE netto: 4500g
10.4.	PP_Folie bedr MF (320, 10g), K_Karton (388x193x155, 181g), Etiketle MF (68x150), Etiketle außen MF (100x158)

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 20.11.2013	
---	--

	Produktspezifikation Seite 4 von 4	Datum: Version:	20.11.2013 03
---	--	--------------------	------------------

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 6 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: 432kg

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 20.11.2013	
---	--