



Produktspezifikation

Seite 1 von 4

Datum: 10.10.2014

Version: 02

| | |
|-------------------------------------|--|
| Produkt: | Kürbis-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: | 146 |
| KN-Code: | 19012000 |

| | |
|-----------|--|
| 1. | (Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte |
| 1.1. | gezogener Strudelteilig mit Kürbis-Kartoffelfüllung _roh, tiefgekühlt |
| 1.2. | EAN: EVE 9002342001463 VE 9002342091464 |
| 1.3. | Rezepte: RL 11040 RZ 50-06-16_V3 RF5000 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <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>9</td> <td>9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 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 Lupinerzeugnisse</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 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 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 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 10.10.2014 | |
|---|--|



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 10.10.2014

Version: 02

| 3.2. Zutatenliste | | | |
|--|--|------------|--------------------------|
| (Deklarierte) Zutaten | | QUID | Erläuterung zu Zutaten |
| Füllung: | | 93% | |
| Kürbis | | 39%** | |
| Kartoffeln | | 19,5%** | |
| SAUERRAHM 15% Fett | | | aus pasteurisiertem Rahm |
| Kartoffelflocken | | 8%** | |
| Wasser | | | |
| HÜHNERVOLLEI | | | |
| Gemüsebouillon | | | |
| | Jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat) | | |
| | Stärke | | |
| | Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln) | | |
| | Karotten | | |
| | Palmfett | | |
| | Zwiebeln | | |
| | Gewürze | | |
| | Kräuter | | |
| | Kürbis | | |
| | Lauch | | |
| | Sonnenblumenöl | | |
| | Knoblauch | | |
| Petersilie | | | |
| Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid) | | | |
| Paprika | | | |
| Knoblauch | | | |
| Pfeffer | | | |

| | | |
|--|-----------|---|
| Teig: | 7% | |
| WEIZENMEHL | | |
| Wasser | | |
| Stärke | | |
| Glukosesirup | | |
| Sonnenblumenöl | | |
| Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid) | | |
| Rapsöl | | |
| BUTTER | | zum Bestreichen |
| | | ** bezogen auf das Gesamtprodukt |
| | | Kann Spuren von Schalenfrüchten 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 10.10.2014 | |
|---|--|



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 10.10.2014

Version: 02

| 5. Nährwertangaben | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|------------|------------|
| | Kriterium | g / 100 g | g / 100 ml |
| 5.1. | Brennwert kJ (inkl. Ballastst.) | 536 | |
| 5.2. | Brennwert kcal (inkl. Ballastst.) | 128 | |
| 5.3. | Eiweiß | 3,2 | |
| 5.4. | Kohlenhydrate | 20 | |
| 5.4.1. | davon Zucker | 6,4 | |
| 5.5. | Fett | 3,6 | |
| 5.5.1. | davon gesättigte Fettsäuren | 1,8 | |
| 5.6. | Salz | 1,0 | |
| 5.7. | BE | 1,6 | |
| 5.8. | Ballaststoffe | 1,1 | |

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 Kürbis und Kartoffeln |
| 7.3. | Geschmack | arteigen, nach Kürbis und 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 10.10.2014 | |
|---|--|

| | | | |
|---|--|--------------------|------------------|
|  | Produktspezifikation Seite 4 von 4 | Datum: Version: | 10.10.2014 02 |
|---|--|--------------------|------------------|

| | |
|------------|---------------------------------|
| 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 10.10.2014 | |
|---|--|