

	<b>Polarfrost Tiefkühlkost GesmbH, Weinzierl 100, A-3500 Krems/Donau</b> <b>office@polarfrost.at,</b> <b>Tel.: +43/2732/86 5 14,</b> <b>Fax.: +43/2732/74 9 68</b>
<b>Produktbezeichnung Polarfrost:</b>	<b>Souffle-Mini/Broccoli/Karotten veg. 1,4 kg 920007</b>
<b>Artikelnummer Polarfrost:</b>	5411
<b>1. Produkteigenschaften:</b>	
Verkehrsbezeichnung:	Souffle-Mini/Broccoli/Karotten veg. 1,4 kg 920007
Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)	4 x 1,4 kg (20 x 70 g) = 5,6 kg
Zolltarifnummer:	21069098
EAN -EVE (Stück):	5741200318346
EAN - VE (Überkarton):	5741200920075
Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung (inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):	Souffle-Mini/Broccoli/Karotten veg. 1,4 kg 20007, tiefgefroren, 4 x 1,4 kg (20 x 70 g) = 5,6 kg
Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik Kurzbeschreibung, etc.) + FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):	Luftig-leichtes Soufflé in Fingerfood-Format Trendgerecht leichter Soufflégenuss ohne Fleisch Mit feinem Broccoli und aromatischen Karotten Besonders zarte Konsistenz Vielfältige Serviermöglichkeiten (Beilage, Fingerfood, Abendmahlzeit)
Konvektomat geeignet:	ja
<u>Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):</u>	Vollei, Broccoli (24 %), Karotten (21 %), pflanzliche Margarine (Palmöl, Rapsöl, Kokosfett, Wasser, Salz, Aroma, Vitamin A), Weizenmehl, Wasser, Maisstärke, Molkenpulver (aus Milch), Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Jodsalz, Hefe, Gewürze), Salz, Backtriebmittel: (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Karottenextrakt, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakt.
<b><u>Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:</u></b>	
Brennwert: kJ / kcal:	663 kJ / 159 kcal
Eiweiß:	5,3 g
Kohlenhydrate:	13,5 g
davon Zucker:	2,5 g
Fett:	8,9 g
davon gesättigt:	3,7 g
Ballaststoffe:	1,7 g
Natrium:	588 mg
BE:	-
<b><u>Mikrobiologische Grenzwerte:</u></b>	
Gesamtkeimzahl:	<10.000.000
Enterobacteriaceae:	<10.000
E.Coli:	<100
Staphylokokken:	<1.000
Salmonellen:	n.n. in 25 g
Listerien:	<100
Hefen / Schimmelpilze:	-
Sonstige Angaben zur Mikrobiologie:	-
<b>Angaben zur Bestrahlung des Produkts:</b>	
Ursprungsland / Herkunftsland:	Dänemark
Produziert in:	Dänemark
Abgepackt in:	Dänemark
Auftauanleitung:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Zubereitung:	Konvektomat (150°C) tiefgefroren: ca. 20 Min. Mikrowelle (600 W) tiefgefroren: 1 Stück ca. 2 Min., 2 Stück ca. 4-5 Min., 4 Stück ca. 5-6 Min., 5 Stück ca. 6-7 Min.
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:	-
<b>2. Volumen / Gewicht:</b>	
Nennfüllmenge:	1.400 g
TU 1: in ml bzw. g	1.379 g
TU 2: in ml bzw. g	1.358 g
Bruttogewicht per EVE:	-

Nettogewicht per EVE:	1.400 g
Bruttogewicht LE:	5,915 kg
Nettogewicht LE:	5,6 kg
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:	-
<b>3. Haltbarkeit:</b>	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:	18 Monate
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	3 Monate
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):	TT.MM.JJJJ
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):	-
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>4. Verpackung:</b>	
<b>Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):</b>	
Material:	Beutel
Materialstärke:	-
Länge in cm:	-
Höhe in cm:	-
Breite in cm:	-
Gewicht der Tara in g:	-
Volumen in cm <sup>3</sup> :	-
<b>Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):</b>	
Material:	Karton
Materialstärke:	-
Länge in cm:	39,6 cm
Höhe in cm:	16,5 cm
Breite in cm:	29,6 cm
Gewicht der Tara in g:	ca. 300 g
Volumen in cm <sup>3</sup> :	-
Anzahl Umverpackung pro Palette:	80
Anzahl Lagen pro Palette:	10
Anzahl Karton pro Lage:	8
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:	ca. 495 kg
<u>Palettenmaße in cm:</u>	
Länge:	120 cm
Breite:	80 cm
Höhe (inkl. Palette):	180 cm
sonstige Angaben zur Verpackung:	-
<b>5. Lagerung / Transport:</b>	
Verladungstemperatur: ( kurzfristig mindestens -15°C)	kurzfristig mindestens -15°C
Lagertemperatur: ( mindestens - 18°C )	mindestens -18°C
Transporttemperatur: ( mindestens - 18°C )	mindestens -18°C
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:	mindestens -18°C
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:	-
<b>6. Allergenkennzeichnung:</b>	
Auflistung aller zur Herstellung des Produktes verwendeten Einzelzutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils auf. Dazu sind auch die zusammengesetzten Zutaten in ihre Einzelzutaten aufzuschlüsseln. Außerdem sind die Trägersubstanzen von Zutaten, Aromen und allen Zusatzstoffen aufzulisten – auch jener, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr haben oder als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Ein Verweis auf die Zutatenliste in der aktuellen Produktspezifikation reicht nicht aus.	Vollei, Broccoli (24 %), Karotten (21 %), pflanzliche Margarine (Palmöl, Rapsöl, Kokosfett, Wasser, Salz, Aroma, Vitamin A), Weizenmehl, Wasser, Maisstärke, Molkenpulver (aus Milch), Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Jodsalz, Hefe, Gewürze), Salz, Backtriebmittel: (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Karottenextrakt, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakt.
<b>Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:</b>	
<b>Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)</b>	
Glutenhaltige Getreide:	ja
Krebstiere:	nein
Weichtiere, Weichtierzeugnisse:	nein
(Hühner-) Eier:	ja

Fisch:	nein
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	nein
Erdnuss:	nein
Sojabohnen:	nein
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	ja
Schalenfrüchte:	nein
Sellerie:	nein
Senf:	nein
Sesamsamen:	nein
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg:	nein
<b>Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle</b>	
<b>(z.Bsp. Milch in Margarine):</b>	
Glutenhaltige Getreide:	Weizenmehl
Krebstiere:	-
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:	-
(Hühner-) Eier:	Vollei
Fisch:	-
Lupine, Lupinenerzeugnisse:	-
Erdnuss:	-
Sojabohnen:	-
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):	Molkepulver
Schalenfrüchte:	-
Sellerie:	-
Senf:	-
Sesamsamen:	-
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO <sub>2</sub> )/kg:	-
<b>7. GVO:</b>	
Laut Auskunft unseres Vorlieferanten sind im gegenständlichen Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten bzw. wurde dieses nicht unter Verwendung gentechnisch veränderter Organismen produziert.	
Die gemachten Angaben inkl. der Tabellen sind Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikation und bilden die Basis der Produktkennzeichnung.	
Spezifikationen aufgrund der letzten Angaben des Vorlieferanten.	
<b>Firmenmäßige Zeichnung:</b>	i.A. Verena Müller
<b>Ort / Datum:</b>	Krems, 02.10.2014
<b>Stempel / Unterschrift:</b>	
<b>Polarfrost Tiefkühlkost Ges.m.bH, Weinzierl 100, 3500 Krems</b>	