



Produktbezeichnung Polarfrost:

Artikelnummer Polarfrost:

1. Produkteigenschaften:

Verkehrsbezeichnung:

Verkaufseinheit (EVE pro Umverpackung)

Zolltarifnummer:

EAN -EVE (Stück):

EAN - VE (Überkarton):

Kurzbeschreibung lt. Produktkennzeichnung
(inkl. Anzahl und Gewicht einzelner Portionen
bzw. Abpackeinheiten; z.Bsp.: 20x150g Portionen):

Spezifische Produktmerkmale (inkl. art- u. produktionstypische
Merkmale; z.Bsp.: lat. Spezies, Verarbeitungsart, Organoleptik
Kurzbeschreibung, etc.)

+ FANGMETHODE / FANGGEBIET (FAO):

Konvektomat geeignet:

Zutatenliste lt. Produktkennzeichnung (inkl. Quid-Regelung):

Nährwertkennzeichnung (je 100g/100ml) in g:

Brennwert: kJ / kcal:

Eiweiß:

Kohlenhydrate:

davon Zucker:

Fett:

davon gesättigt:

Ballaststoffe:

Natrium:

BE:

Mikrobiologische Grenzwerte:

Gesamtkeimzahl:

Enterobacteriaceae:

E.Coli:

Staphylokokken:

Salmonellen:

Listerien:

Hefen / Schimmelpilze:

Sonstige Angaben zur Mikrobiologie:

Angaben zur Bestrahlung des Produkts:
Ursprungsland / Herkunftsland:
Produziert in:
Abgepackt in:
Auftauanleitung:
Zubereitung:
Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften:
2. Volumen / Gewicht:
Nennfüllmenge:
TU 1: in ml bzw. g
TU 2: in ml bzw. g
Bruttogewicht per EVE:
Nettogewicht per EVE:
Bruttogewicht LE:
Nettogewicht LE:
Sonstige Angaben zu Volumen / Gewicht:
3. Haltbarkeit:
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Abpackung:
garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:
Angabe des MHD (z.Bsp.: TT.MM.JJJ):
Anbringung des MHD (z.Bsp.: Etikette):
Sonstige Angaben zur Haltbarkeit:
4. Verpackung:
Verpackung Verkaufseinheit (z.Bsp.: Beutel):
Material:
Materialstärke:
Länge in cm:
Höhe in cm:
Breite in cm:
Gewicht der Tara in g:
Volumen in cm ³ :
Verpackung Umverpackung (z. Bsp.: Karton):
Material:
Materialstärke:
Länge in cm:
Höhe in cm:
Breite in cm:
Gewicht der Tara in g:
Volumen in cm ³ :
Anzahl Umverpackung pro Palette:
Anzahl Lagen pro Palette:
Anzahl Karton pro Lage:
Palettengewicht (Produkt + Verpackung) excl. Palette:
<u>Palettenmaße in cm:</u>
Länge:

Breite:
Höhe (inkl. Palette):
sonstige Angaben zur Verpackung:
5. Lagerung / Transport:
Verladungstemperatur: (kurzfristig mindestens -15°C)
Lagertemperatur: (mindestens - 18°C)
Transporttemperatur: (mindestens - 18°C)
Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen:
Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung:
6. Allergenkennzeichnung:
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.
<u>Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG:</u>
<u>Im gelieferten Produkt lt. Rezeptur enthalten oder möglicherweise als Spur enthalten (z.Bsp.:Kreuzkontamination)</u>
Glutenhaltige Getreide:
Krebstiere:
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:
(Hühner-) Eier:
Fisch:
Lupine, Lupinenerzeugnisse:
Erdnuss:
Sojabohnen:
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):
Schalenfrüchte:
Sellerie:
Senf:
Sesamsamen:
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:
<u>Genauere Angabe des Allergens und dessen Quelle (z.Bsp. Milch in Margarine):</u>
Glutenhaltige Getreide:
Krebstiere:
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse:
(Hühner-) Eier:
Fisch:

Lupine, Lupinenerzeugnisse:
Erdnuss:
Sojabohnen:
Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose):
Schalenfrüchte:
Sellerie:
Senf:
Sesamsamen:
Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg:
7. GVO:
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.
<u>Firmenmäßige Zeichnung:</u>
<u>Ort / Datum:</u>
<u>Stempel / Unterschrift:</u>
<u>Polarfrost Tiefkühlkost Ges.m.bH, Weinzierl 100, 3500 Krems</u>

Polarfrost Tiefkühlkost GesmbH, Weinzierl 100, A-3500 Krems/Donau office@polarfrost.at, Tel.: +43/2732/86 5 14, Fax.: +43/2732/74 9 68
Frühl.Rol.Shoo Van Maxi Gemü-veg 1,5 kg 810055
5401
Frühl.Rol.Shoo Van Maxi Gemü-veg 1,5 kg 810055
6 x 1,5 kg (10 x 150 g) = 9 kg
19059090
5741200318063
5741200810550
Frühl.Rol.Shoo Van Maxi Gemü-veg 1,5 kg 810055, tiefgefroren, 6 x 1,5 kg (10 x 150 g) = 9 kg
Frühlingsrolle mit würziger Gemüsefüllung, klassische Frühlingsrolle in knusprigem Teig, nach original chinesischer Rezeptur, feinwürziger Geschmack
ja
Weißkohl (36%), Mungobohnensprossen (16%), Porree (7%), Rapsöl, Wasser, Vollei, Karotten (4%), Reismehl, Salz, Würze (Gemüseextrakte (Karotten, Porree, Zwiebel, Knoblauch), Salz, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte), modifizierte Maisstärke, getrocknete Zwiebeln, Ingwerpaste, getrocknete rote Paprika, Zucker, Stabilisator (Methylcellulose), Sojasoßenpulver (Sojabohnen, Weizen, Salz), Zwiebelpulver, Gewürze
614 kJ / 147 kcal
3,5 g
18,3 g
2,3 g
6,1 g
0,5 g
2,2 g
420 mg
-
<10000000
<10000
<100
<1000
n. n. in 25 g
<100
-
-

keine Bestrahlung
Dänemark
Dänemark
Dänemark
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Konvektomat: 200°C (tiefgekühlt) ca. 18-21 Min.
-
1.500 g
1.477,5 g
1.455 g
1.520 g
20 g
9,37 kg
9 kg
-
18 Monate
6 Monate
TT.MM.JJJJ
Etikette
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Beutel
-
36 cm
4,5 cm
24 cm
20 g
-
Karton
-
40 cm
18,7 cm
30 cm
370 g
-
72
9
8
-
120 cm

80 cm
183 cm
-
kurzfristig mindestens -15°C
mindestens - 18°C
mindestens - 18°C
mindestens - 18°C
-
Weißkohl (36%), Mungobohnensprossen (16%), Porree (7%), Rapsöl, Wasser, Vollei, Karotten (4%), Reismehl, Salz, Würze (Gemüseextrakte (Karotten, Porree, Zwiebel, Knoblauch), Salz, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte), modifizierte Maisstärke, getrocknete Zwiebeln, Ingwerpaste, getrocknete rote Paprika, Zucker, Stabilisator (Methylcellulose), Sojasoßenpulver (Sojabohnen, Weizen, Salz), Zwiebelpulver, Gewürze
ja
nein
nein
ja
nein
nein
nein
ja
nein
Weizenmehl
-
-
Vollei
-

