

	Produktspezifikation	Datum:	30.03.2012
	Seite 1 von 3	Version:	03

Produkt:	Leberknödel_roh_3x3kg		
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost		
Name / Ort der Prod.-Stätte:	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach 57 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria		
Artikelnummer:	169		
KN-Code:	16022090		
bearbeitet von: Dr. Alexandra Suchomel	Qualitätsmanagement: Mag. Doris Freißmuth	Geschäftsführer: Kurt Somogyi	

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Leberknödel_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342091693
1.3.	Rezepte:

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 3 x 3 kg (=ca. 200Stück á 45g)

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 Sulfid 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 Dr. Alexandra Suchomel am 30.03.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 30.03.2012
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 30.03.2012

Version: 03

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten		Rezeptorischer Anteil wenn >2%	Erläuterung zu Zutaten
Rinder- und Schweineleber		39%	
Wasser			
Semmelwürfel			
	Weizenmehl		
	Wasser		
	Speisesalz jod.		
	Hefe		
Speck			
Semmelbrösel			
	Weizenmehl		
	Wasser		
	Hefe		
	Speisesalz jod.		
Zwiebeln			
Hühnervollei			
Speisesalz jodiert			
Kräuter			
Knoblauch			
Gewürze			

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Die tiefgekühlten Leberknödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und 10-15 Minuten kochen lassen.

5.	Nährwertangaben		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	764	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	183	
5.3.	Eiweiß	11,2	
5.4.	Kohlenhydrate	13,8	
5.4.1.	davon Zucker	1,3	
5.5.	Fett	9,0	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	4,4	
5.6.	Ballaststoffe	0,8	
5.7.	Natrium	0,73	
5.8.	BE	1,2	

Die Werte wurden rechnerisch ermittelt, rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen.

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Lieferung (Monate)	4
6.2.	Lagerbedingungen	max. -18°C

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	Arteigene Form, rund mit grau/brauner Farbe
7.2.	Geruch	Arteigen, nach Leber
7.3.	Geschmack	Arteigen, nach Leber
7.4.	Konsistenz	Lockerer Knödel
7.5.	besondere Eigenschaften	

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 30.03.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 30.03.2012
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 30.03.2012

Version: 03

7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	
------	-------------------------	--

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Wert	
		m	M
8.1.	Gesamtkeimzahl aerob, mesophil	1.000.000	2.000.000
8.2.	Enterobacteriaceae	2.000	10.000
8.3.	Staphylococcus aureus	100	1.000
8.4.	E. coli	100	1.000

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: 3x3kg (ca.200 Stück á 45g)
10.2.	Inhalt pro VE: 3x3kg
10.3.	Gewicht VE netto: 9kg
10.4.	PE-Flachsack neutral (300x400, 23g), Faltpapier (320x260x265, 263g), Etikette

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: ca.200 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 10 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 5 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 50 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 450kg

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 30.03.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 30.03.2012
---	--