

Seite 1 von 4

Datum:

25.02.2011

Version:

01

Must

sterID	/

Produkt:	Fleischstrudel gezogen, gebac	Fleischstrudel gezogen, gebacken	
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost		
Name / Ort der ProdStätte:	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach 57 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria		
Artikelnummer:	1453		
bearbeitet von: DiplIng. Alexander Gadinger	Qualitätsmanagement: Mag. Doris Freißmuth	Geschäftsführer: Kurt Somogyi	

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte	
1.1.	Fleischstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt	
1.2.	EAN: 9002342914534	
1.3.	Rezepte: RZ 50-06-06, RL 11040	

2.	Füllmengen	
2.1.	Ergänzende Erklärungen: 40x40g	
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 1600g	

3.	Zutatenliste		
3.1.		Allgemeines	
3.1.1.		entangaben zur EG-Quid-Regelung werden nach unten abgerundet angegeben:	
		3,9% als 3%	
3.1.2.	Pote	ntielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten)	
	1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	
		oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
	2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	5	Nüsse (Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss	
		(Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale),	
		Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (Bertholletia	
	excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia		
	ternifolia)) und daraus hergestellte Erzeugnisse		
	6	9 9	
	7	7 Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)	
	8	8 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	10	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid	
	11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	12	12 Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	13 Lupine und Lupinenerzeugnisse		
	14 Weichtier- und Weichtiererzeugnisse		
3.1.3.	Pote	ntielle GVO Pflanzen (grau markierte Buchstaben sind enthalten)	
	Α	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	
	B Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Erstellt von/am DiplIng. Alexander Gadinger am 10.01.2011	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 25.02.2011



Seite 2 von 4

Datum:

25.02.2011

Version: MusterID

1

Rezeptorischer Anteil wenn > 2%   Erläuterung zu Zutaten	3.2. Zutatenliste		
Anteil wenn > 2%  Teig: Weizenmehl Wasser Stärke Glucosesirup pflanzliches Ol joidertes Speisesalz Butter  Fülle: gegartes Schweineffeisch faschiert gegartes Schweineffeisch faschiert 26 gegartes Rindfeisch aschiert 26 Wasser Helfe Speisesalz Pflanzliches Öl Hühnervollei Pflanzliches Ol Röstzwiebel  Zwiebel Pflanzenofl Weizenmehl Weizenmehl Pflanzliches Ol Röstzwiebel  Zwiebel Pflanzlenofl Weizenmehl Petersille Gemüsebouillon  Gemüsebouillon  Jodiertes Meersalz Matodextrin Helfeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebel Petersille Gemüzer (Curcuma, Liebstockwurzel, Pleffer) Lauch  Elweißpulver Paprikapulver Paprikapulver Paprikapulver Paprikapulver Pagitianzen Schwittlauch Majoran		Rezeptorischer	Erläuterung zu Zutaten
Weizenmeh	(=		
Weizenmeh			
Wasser   Stärke   Glucosesirup   pflanzliches Ol	Teig:		
Starke	Weizenmehl		
Glucosesirup   pflanzliches Öl			
pilanziiches Öl	Stärke		
Description	Glucosesirup		
Fülle:   gegartes Schweinefleisch faschiert   26   gegartes Rindfleisch faschiert   26   gegartes Randten   30   gegartes Rindfleisch   30   gegartes Rindfl			
Fülle:   gegartes Schweinefleisch faschiert   26   gegartes Rindfleisch faschiert   26   gegartes Randten   30   gegartes Rindfleisch   30   gegartes Rindfl	jodiertes Speisesalz		
gegartes Schweinefleisch faschiert         26           gegartes Rindfleisch faschiert         26           Wasser         Karotten           Brösel         Weizenmehl           Wasser         Hefe           Heif         Speisesalz           Prianzliches Öl         Prianzliches Öl           Röstzwiebel         Zwiebel           Pflanzlenöl         Weizenmehl           Speisesalz unjodiert         Petersilie           Knoblauch         Trockenzwiebel           Gemüsebouillon         jodiertes Meersalz           Maltodextrin         Hefeextrakt           Karotten         Pifanzliches Fett           Zwiebeln         Petersilie           Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)         Lauch           Eiweißpulver         Paprikapulver           Salz jodiert         Schnittlauch           Majoran         Majoran			
gegartes Schweinefleisch faschiert         26           gegartes Rindfleisch faschiert         26           Wasser         Karotten           Brösel         Weizenmehl           Wasser         Hefe           Heif         Speisesalz           Prianzliches Öl         Prianzliches Öl           Röstzwiebel         Zwiebel           Pflanzlenöl         Weizenmehl           Speisesalz unjodiert         Petersilie           Knoblauch         Trockenzwiebel           Gemüsebouillon         jodiertes Meersalz           Maltodextrin         Hefeextrakt           Karotten         Pifanzliches Fett           Zwiebeln         Petersilie           Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)         Lauch           Eiweißpulver         Paprikapulver           Salz jodiert         Schnittlauch           Majoran         Majoran			
Segartes Rindfleisch faschiert   26	Fülle:		
Segartes Rindfleisch faschiert   26	gegartes Schweinefleisch faschiert	26	
Weizenmehl   Weizenmehl   Wasser   Hefe   Speisesalz   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzenöl   Weizenmehl   Speisesalz unjodiert   Pflanzenöl   Speisesalz unjodiert   Statistich   Statistich   Speisesalz unjodiert   Statistich   Speisesalz   Statistich   Statistich   Speisesalz   Statistich   Speisesalz   Statistich   Statistic			
Karotten Brösel  Weizenmehl Wasser Hefe Speisesalz Pflanzliches Öl  Hühnervollei pflanzliches Öl  Röstzwiebel  Zwiebel Pflanzenöl Weizenmehl Speisesalz unjodiert Weizenmehl Speisesalz unjodiert  Weizenmehl Petersilie Knoblauch Trockenzwiebel  Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran	Wasser	-	
Brösel			
Weizenmehl   Wasser   Hefe   Speisesalz   Pflanzliches Öl   Hühnervollei   pflanzliches Öl   Röstzwiebel   Zwiebel   Pflanzenöl   Weizenmehl   Speisesalz unjodiert   Meizenmehl   Speisesalz unjodiert   Meizenmehl   Petersilie   Knoblauch   Trockenzwiebel   Gemüsebouillon   jodiertes Meersalz   Maltodextrin   Hefeextrakt   Karotten   Pflanzliches Fett   Zwiebeln   Petersilie   Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)   Lauch   Lauch   Lauch   Liebstockwurzel   Pfeffer   Schnittlauch   Majoran   Ma			
Wasser   Hefe   Speisesalz   Pflanzliches Öl   Hühnervollei   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzliches Öl   Pflanzenöl   Pflanzenöl   Weizenmehl   Speisesalz unjodiert   Petersilie   Knoblauch   Trockenzwiebel   Gemüsebouillon   Jodiertes Meersalz   Maltodextrin   Hefeextrakt   Karotten   Pflanzliches Fett   Zwiebeln   Petersilie   Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)   Lauch   Lauch   Lauch   Lauch   Eiweißpulver   Speinkapulver   Salz jodiert   Schnittlauch   Majoran   Maj			
Hefe   Speisesalz   Pflanzliches Öl			
Speisesalz			
Pflanzliches Öl			
Hühnervollei pflanzliches Öl Röstzwiebel    Zwiebel     Pflanzenöl     Weizenmehl     Speisesalz unjodiert     Weizenmehl     Petersilie     Knoblauch     Trockenzwiebel     Gemüsebouillon	Pflanzliches Öl		
pflanzliches ÖI         Zwiebel           PflanzenöI         Weizenmehl           Speisesalz unjodiert         Weizenmehl           Petersilie         Knoblauch           Trockenzwiebel         Gemüsebouillon           Jodiertes Meersalz         Maltodextrin           Hefeextrakt         Karotten           Pflanzliches Fett         Zwiebeln           Petersilie         Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)           Lauch         Eiweißpulver           Salz jodiert         Salz jodiert           Schnittlauch         Majoran			
Röstzwiebel Zwiebel Pflanzenöl Weizenmehl Speisesalz unjodiert  Weizenmehl Petersilie Knoblauch Trockenzwiebel Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Zwiebel Pflanzenöl Weizenmehl Speisesalz unjodiert  Weizenmehl Petersilie Knoblauch Trockenzwiebel Gemüsebouillon    jodiertes Meersalz   Maltodextrin   Hefeextrakt   Karotten   Pflanzliches Fett   Zwiebeln   Petersilie   Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer)   Lauch     Eiweißpulver   Paprikapulver   Salz jodiert   Schnittlauch   Majoran	Röstzwiehel		
Pflanzenöl Weizenmehl Speisesalz unjodiert  Weizenmehl Petersilie Knoblauch Trockenzwiebel Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Weizenmehl   Speisesalz unjodiert			
Speisesalz unjodiert			
Weizenmehl Petersilie Knoblauch Trockenzwiebel Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran		urt .	
Petersilie		110	
Knoblauch Trockenzwiebel Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Trockenzwiebel Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Gemüsebouillon  jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
jodiertes Meersalz Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Maltodextrin Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Hefeextrakt Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Karotten Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch  Majoran			
Pflanzliches Fett Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Zwiebeln Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Petersilie Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Gewürze (Curcuma, Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran	ZWIEDEIN		
Liebstockwurzel, Pfeffer) Lauch  Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Lauch Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran	Gewurze (Curcuma,	۸ .	
Eiweißpulver Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran		<u>)                                    </u>	
Paprikapulver Salz jodiert Schnittlauch Majoran			
Salz jodiert Schnittlauch Majoran	Paprikapulvor		
Schnittlauch Majoran			
Majoran	Salz Jodien		
Pfeffer Pfeffer			
Pielier	wajoran Draffa		
	Pielier		

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel in der Mikrowelle, je nach Leistung, ca. 5 – 10 Minuten erhitzen und über mit	
	heißer Suppe übergießen!	

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden

Erstellt von/am DiplIng. Alexander Gadinger am 10.01.2011	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 25.02.2011
---	--



Seite 3 von 4

Datum: 2

25.02.2011

Version: MusterID

5.	Nährwertangaben		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1020	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	244	
5.3.	Eiweiß	15,8	
5.4.	Kohlenhydrate	11,3	
5.4.1.	davon Zucker	1,6	
5.5.	Fett	15,1	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	5,4	
5.6.	Ballaststoffe	1,1	
5.7.	Natrium	0,4	
5.8.	BE	0,9	

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

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	9
6.2.	Lagerbedingungen	max18°C

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	goldbraun, gebackener Strudel, zurechtgeschnitten
7.2.	Geruch	Arteigen, nach Fleisch und Zwiebel
7.3.	Geschmack	Arteigen, nach Fleisch und Zwiebel
7.4.	Konsistenz	knuspriger Strudel mit saftiger Fleischfülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	9 / 91

8.	Bakteriologische Beurteilung	
	Kriterien und Werte (KBE/g)	
	Kriterium	Wert
8.1.	E. coli	< 10 <sup>2</sup>
8.2.	Bac. cereus	< 10 <sup>3</sup>
8.3.	Staph. aureus	< 10 <sup>2</sup>
8.4.	Salmonellen	In 25 g nicht nachweisbar
8.5.	aerobe mesophile Keimzahl	< 10 <sup>6</sup>
8.6.	Listeria monocytogenes	In 25 g nicht nachweisbar
8.7.	C. perfringens	< 10 <sup>2</sup>
8.8.	Hefen	< 10 <sup>3</sup>
8.9.	Schimmel	< 10 <sup>3</sup>

Die genannten mikrobiologischen Werte beziehen sich auf das Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums.

9.1.	Jede Verkaufseinheit wird metalldetektiert.	
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.	

10.	Verpackung	
10.1.	Inhalt pro EVE: 40x40g	
10.2.	Inhalt pro VE: 40x40g	
10.3.	Gewicht VE netto: 1600g	
10.4.	Seitenfaltsack 260/100 x 450; in bedrucktem "KB"-Karton (ca. 225 x 160 x 155 mm, 101g) mit	
	MF-Etikette (100x158) mit MF-Codierung	

Erstellt von/am DiplIng. Alexander Gadinger am 10.01.2011	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 25.02.2011
---	--



Seite 4 von 4

Datum: 25

25.02.2011 01

Version: MusterID

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 40 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 24 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 7 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 168 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 268,8 kg

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.