Produkt:	Fleischstrudel gezogen, gebacken	
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:	1453	
bearbeitet von: Dipl.-Ing. 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.	Prozentangaben zur EG-Quid-Regelung werden nach unten abgerundet angegeben: z.B. 3,9% als 3%	
3.1.2.	**Potentielle 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	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
	7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)
	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	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse
	13	Lupine und Lupinenerzeugnisse
	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse
3.1.3.	**Potentielle GVO Pflanzen (grau markierte Buchstaben sind enthalten)**	
	A	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
	B	Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse

3.2.	Zutatenliste		
(Deklarierte) Zutaten		Rezeptorischer Anteil wenn >2%	Erläuterung zu Zutaten
Teig:			
Weizenmehl			
Wasser			
Stärke			
Glucosesirup			
pflanzliches Öl			
jodiertes Speisesalz			
Butter			
Fülle:			
gegartes Schweinefleisch faschiert		26	
gegartes Rindfleisch faschiert		26	
Wasser			
Karotten			
Brösel			
	Weizenmehl		
	Wasser		
	Hefe		
	Speisesalz		
	Pflanzliches Öl		
Hühnervollei			
pflanzliches Öl			
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			
Pfeffer			

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

5.	**Nährwertangaben**		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballaststt.)	**1020**	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballaststt.)	**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**	max. -18°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	$< 10^2$
8.2.	Bac. cereus	$< 10^3$
8.3.	Staph. aureus	$< 10^2$
8.4.	Salmonellen	In 25 g nicht nachweisbar
8.5.	aerobe mesophile Keimzahl	$< 10^6$
8.6.	Listeria monocytogenes	In 25 g nicht nachweisbar
8.7.	C. perfringens	$< 10^2$
8.8.	Hefen	$< 10^3$
8.9.	Schimmel	$< 10^3$

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

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.