	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	22.01.2014
	Seite 1 von 4	Version:	02

<b>Produkt:</b>	Bauernknödel_roh_3 x 20x100g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	Meisterfrost Tiefkühlkosterzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach a.d. Lafnitz, Bahnhofstraße 22 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria
<b>Artikelnummer:</b>	150
<b>KN-Code:</b>	20041091

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Kartoffelknödel mit Selchfleischfülle_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342001500 VE 9002342091501
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-08_V13 RZ 50-05-23_V7

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 3 x 20x100g

<b>3.</b>	<b>Zutatenliste</b>																																										
<b>3.1.</b>	<b>Allgemeines</b>																																										
<b>3.1.1.</b>	<b>Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markiert Nummern werden im Betrieb verwendet)</b>																																										
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid &gt; 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>14</td> <td>Weichtier- und Weichtiererzeugnisse</td> </tr> </table>	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	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid	11	11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	12	12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse	13	13	Lupine und Lupinerzeugnisse	14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse
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	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid																																									
11	11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
12	12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse																																									
13	13	Lupine und Lupinerzeugnisse																																									
14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse																																									
<b>3.1.2.</b>	<b>GVO Status</b>																																										
	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 Sarah Hettlinger am 22.01.2014	
---	--



## Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 22.01.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
<b>Teig:</b>		<b>70%</b>	
Wasser			
WEIZENMEHL			
Kartoffeln		8%**	
Kartoffelflocken		8%**	
	Kartoffeln		
	Gewürzextrakte		
Rapsöl			
Kartoffelstärke		1,5%**	
HÜHNERVOLLEIPULVER			
WEIZENGRIß			
Speisesalz jodiert			
<b>Füllung:</b>		<b>30%</b>	
Selchfleisch		26%**	
	Schweinefleisch		
	Wasser		
	Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E250)		
	Dextrose		
	Maltodextrin		
	Stärke		
	Stabilisator: E451		
	Verdickungsmittel: E407		
	Aroma		
	Gewürzextrakte		
	Antioxidationsmittel: E316		
Wasser			
Rapsöl			
Kartoffeln		0,5%**	
Petersilie			
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz		
	Stärke		
	konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
Pfeffer			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sulfit enthalten</b>

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Die tiefgekühlten Knödel in gesalzenes, kochendes Wasser legen und 20 Minuten leicht kochen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 22.01.2014	
---	--



## Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 22.01.2014

Version: 02

<b>5. Nährwertangaben</b>			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>849</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>203</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>8,1</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>27,1</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>0,9</b>	
5.5.	Fett	<b>6,3</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,2</b>	
5.6.	Salz	<b>1,5</b>	
5.7.	BE	<b>2,3</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>1,6</b>	

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

<b>6.1.</b>	<b>Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)</b>	9
<b>6.2.</b>	<b>Lagerbedingungen</b>	mind. -18°C

<b>7. Sensorische Beurteilung</b>		
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Kartoffel und Selchfleisch
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Kartoffel und Selchfleisch
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit pikanter Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	70/30


<b>8. Bakteriologische Beurteilung</b>			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.3.	Escherichia Coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.4.	Listeria monocytogenes	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.5.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.6.	Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	

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

<b>9.1.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird metaldetektiert.</b>
<b>9.2.</b>	<b>Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.</b>

<b>10. Verpackung</b>	
10.1.	Inhalt pro EVE: 20x100g
10.2.	Inhalt pro VE: 3 x 20x100g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PE_Folie bedr (630x400), C_Karton (338x228x215, 225g), Etikette außen MF (100x158)

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 22.01.2014	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	22.01.2014
	Seite 4 von 4	Version:	02

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 60 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 11 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 66 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 396kg

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 Sarah Hettlinger am 22.01.2014	
---	--