

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	12.04.2012
	Seite 1 von 3	Version:	02

<b>Produkt:</b>	Bröselknödel_roh_200x40g		
<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 57 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria		
<b>Artikelnummer:</b>	1675		
<b>KN-Code:</b>	19012000		
<b>bearbeitet von:</b> Dr. Alexandra Suchomel	<b>Qualitätsmanagement:</b> Mag. Doris Freißmuth	<b>Geschäftsführer:</b> Kurt Somogyi	

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Knödel aus Semmelwürfel und -brösel_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342916750
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-13_V7

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 200x40g

<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 markierte 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 Lupinenerzeugnisse</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 Lupinenerzeugnisse	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 Lupinenerzeugnisse																																									
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 Dr. Alexandra Suchomel am 12.04.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 12.04.2012
---	--



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 12.04.2012

Version: 02

<b>3.2. Zutatenliste</b>		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
Semmelwürfel		24%	
	Weizenmehl		
	Hefe		
	Salz		
	Backmittel		
Weizenmehl			
Semmelbrösel		6%	
	Weizenmehl		
	Hefe		
	Salz		
Pflanzliches Öl			Rapsöl
Volleipulver			
Butter			
Salz jodiert			
Petersilie		1%	
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz		
	Maltodextrin		
	Hefeextrakt		
	Karotten		
	Pflanzliches Fett		
	Zwiebeln		
	Petersilie		
	Gewürze (Curcuma, Liebstöckelwurzel, Pfeffer)		
	Lauch		
Knoblauch			
Muskatnuss			

<b>4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen</b>	
4.1.	Die tiefgekühlten Knödel in kochendes Salzwasser legen, ca. 10 Minuten leicht kochen und danach 2 Minuten ziehen lassen.

<b>5. Nährwertangaben</b>		g / 100 g	g / 100 ml
Kriterium			
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>929</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>222</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>6,6</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>30,9</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>0,8</b>	
5.5.	Fett	<b>7,5</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,9</b>	
5.6.	Ballaststoffe	<b>1,7</b>	
5.7.	Natrium	<b>0,6</b>	
5.8.	BE	<b>2,6</b>	

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

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 12.04.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 12.04.2012
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	12.04.2012
	Seite 3 von 3	Version:	02

<b>6.1.</b>	<b>Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)</b>	15
<b>6.2.</b>	<b>Lagerbedingungen</b>	max. -18°C

<b>7.</b>	<b>Sensorische Beurteilung</b>	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigen, Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Semmeln, Petersilie und Muskat
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Semmeln, Petersilie und Muskat
7.4.	Konsistenz	flaumig, lockerer Knödel
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>	
	Kriterien und Werte (KBE/g)	
	Kriterium	Wert
8.1.	Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 <sup>3</sup>
8.2.	präsumtive Bacillus cereus	< 10 <sup>4</sup>
8.3.	Escherichia coli	< 10 <sup>4</sup>
8.4.	Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

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

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

<b>10.</b>	<b>Verpackung</b>
10.1.	Inhalt pro EVE: 200x40g
10.2.	Inhalt pro VE: 200x40g
10.3.	Gewicht VE netto: 8000g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), C_Karton (338x228x215, 221g), Etikette MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 200 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: 528kg

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 12.04.2012	Freigegeben von/am Mag. Doris Freißmuth am 12.04.2012
---	--