

	Produktspezifikation	Datum:	26.08.2013
	Seite 1 von 3	Version:	03

Produkt:	Kartoffelknödel_roh_50x120g
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost
Name / Ort der Prod.-Stätte:	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
Artikelnummer:	1674
KN-Code:	20041091

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Kartoffelknödel_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342916743
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-07_V8

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 50x120g

3.	Zutatenliste																																										
3.1.	Allgemeines																																										
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)																																										
	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">5</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">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 illinoiesis</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 style="background-color: #cccccc;">6</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">14</td> <td style="background-color: #000000; color: white;">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 illinoiesis</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 illinoiesis</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																																									
3.1.3.	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 Sarah Hettlinger am 26.08.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 26.08.2013

Version: 03

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
WEIZENMEHL			
Kartoffeln		17%**	
Kartoffelflocken		8,5%**	
	Kartoffeln		
	Stärke		
	Speisesalz		
	Stabilisator: E450		
	Zwiebeln		
	Emulgator: E471		
	Gewürze		
	Aroma		
Rapsöl			
Stärke			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
BUTTER			
WEIZENGRIEB			
Speisesalz jodiert			
HÜHNEREIWEIßPULVER			
Knoblauch			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Den tiefgefrorenen Knödel in kochendes Salzwasser legen und ca. 35 – 40 Minuten leicht kochen, abtropfen und servieren.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	881	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	210	
5.3.	Eiweiß	5,0	
5.4.	Kohlenhydrate	34,6	
5.4.1.	davon Zucker	0,9	
5.5.	Fett	5,0	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	1,3	
5.6.	Salz	1,0	
5.7.	BE	2,9	
5.8.	Ballaststoffe	2,2	

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

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	15
6.2.	Lagerbedingungen	mind. -18°C

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 26.08.2013	
---	--

	Produktspezifikation	Datum:	26.08.2013
	Seite 3 von 3	Version:	03

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Kartoffeln
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Kartoffeln
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.2.	präsumtive Bacillus cereus	10 ³	10 ⁴
8.3.	Escherichia Coli	10 ³	10 ⁴
8.4.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
	Quelle: dghm: Stand 11/2011		Probengröße: mind.50g

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: 50x120g
10.2.	Inhalt pro VE: 50x120g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PE_Flachsack rot (600x550, 25g), C_Karton (338x228x215, 225g), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 50 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 26.08.2013	
---	--