

	Produktspezifikation	Datum:	06.11.2012
	Seite 1 von 3	Version:	03

Produkt:	Serviettenknödel_gekocht_geschnitten_3x1500g		
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:	1713		
KN-Code:	19059090		
bearbeitet von: Dr. Alexandra Suchomel	Qualitätsmanagement: Dr. Alexandra Suchomel	Geschäftsführer: Kurt Somogyi	

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Serviettenknödel_gekocht_geschnitten, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342017136 VE 9002342917139
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-20_V10

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 3x1500g

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>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 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>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 > 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 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 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 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 Lupinenerzeugnisse																																									
14	14	Weichtier- und Weichtiererzeugnisse																																									
3.1.2.	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 Dr. Alexandra Suchomel am 06.11.2012	Freigegeben von/am Dr. Alexandra Suchomel am 06.11.2012
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 06.11.2012

Version: 03

3.2. Zutatenliste		Quid	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Wasser			
Semmelwürfel		27 %**	
	Weizenmehl		
	Hefe		
	Salz		
Hühnervollei			
pflanzliches Öl			Rapsöl
Vollmilchpulver			
Butter			
Gemüsebouillon			
	jodiertes Meersalz		
	Maltodextrin		
	Hefeextrakt		
	Karotten		
	pflanzliches Fett		
	Zwiebeln		
	Petersilie		
	Gewürze (Curcuma, Liebstockelwurzel, Pfeffer)		
	Lauch		
Speisesalz jodiert			
Petersilie		0,4 %**	
Röstzwiebel			Sonnenblumenöl wird nach der Röstung durch Zentrifugation entfernt.
Zwiebel			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Kochtopf: Die tiefgefrorenen Knödel in kochendes Salzwasser legen, den Kochtopf vom Herd ziehen und 10 Minuten ziehen lassen. Mikrowelle: je nach Leistung ca. 3-5 Minuten erwärmen. Kombidämpfer: 10 Minuten bei Volldampf erhitzen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	690	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	165	
5.3.	Eiweiß	5,7	
5.4.	Kohlenhydrate	21,3	
5.4.1.	davon Zucker	1,3	
5.5.	Fett	5,9	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	1,8	
5.6.	Ballaststoffe	1,3	
5.7.	Natrium	0,5	
5.8.	BE	1,8	

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 Dr. Alexandra Suchomel am 06.11.2012	Freigegeben von/am Dr. Alexandra Suchomel am 06.11.2012
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 06.11.2012

Version: 03

7. Sensorische Beurteilung		
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Serviettenknödel, geschnitten
7.2.	Geruch	arteigen, nach Ei, Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Ei, Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln
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.	Salmonella	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10^2	10^3
8.3.	Escherichia Coli	10	10^2
8.4.	Listeria monocytogenes	10	10^2
8.5.	Bacillus cereus	10	10^2
8.6.	Enterobacteriaceae	10^2	10^3
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: 1500g
10.2.	Inhalt pro VE: 3x1500g
10.3.	Gewicht VE netto: 4500g
10.4.	PE_Flachsack transp (300x400, 12g), Blitzboden Faltschachtel (320x65x195, 130g), Schrumpffolie (400, 16g), Etiketle direkt (120x80)

11. Paletten	
11.1.	Stück pro Karton: 3 Pkg
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: 297kg

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 06.11.2012	Freigegeben von/am Dr. Alexandra Suchomel am 06.11.2012
---	--