



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 30.09.2014

Version: 04

<b>Produkt:</b>	Zwetschkenfruchtknödel_roh_2 x 50x60g
<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>	1602
<b>KN-Code:</b>	19012000

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Topfenknödel mit Zwetschkenfüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342016023 VE 9002342916026
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-02_V10 RZ 50-04_V7

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 2 x 50x60g

<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>	
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  
Sarah Hettlinger am 30.09.2014



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 30.09.2014

Version: 04

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten		QUID	Erläuterung zu Zutaten
<b>Teig:</b>		<b>77%</b>	
TOPFEN 20% F.i.T.		41,5%**	
WEIZENMEHL			
WEIZENGRIEß			
Wasser			
Zucker			
Kartoffeln			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
HÜHNEREIWEIßPULVER			
Speisesalz jodiert			
	Salz		
	Kaliumjodid		
Vanillezucker			
	Zucker		
	Vanille-Extrakt		
<b>Füllung:</b>		<b>23%</b>	
Zwetschken		18%**	
Zucker			
Modifizierte Stärke			
Wasser			
Glukosesirup			
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure			
Stärke			
Säuerungsmittel: Citronensäure			
Verdickungsmittel: Pektin			
Aroma			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten</b>

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Die tiefgekühlten Knödel in kochendes Salzwasser legen und 20 Minuten leicht kochen lassen.

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>803</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>192</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>8,9</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>26,0</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>11,9</b>	
5.5.	Fett	<b>5,1</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,8</b>	
5.6.	Salz	<b>0,3</b>	
5.7.	BE	<b>2,2</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>1,4</b>	

Die Werte wurden rechnerisch ermittelt, rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 30.09.2014	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	30.09.2014
	Seite 3 von 3	Version:	04

auszuschließen.

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

<b>7.</b>	<b>Sensorische Beurteilung</b>	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Zwetschken
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Zwetschken
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit saftigen Zwetschkenstücken
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	77/23

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.2.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
8.3.	Escherichia coli	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
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.

<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: 50x60g
10.2.	Inhalt pro VE: 2 x 50x60g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	Flachsack bedr (300x500, 19g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette außen MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 2 Pkg
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 96 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 576kg

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 30.09.2014	
---	--