

	Produktspezifikation	Datum:	31.07.2014
	Seite 1 von 3	Version:	05

Produkt:	Topfenknödel_roh_150x40g
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:	164
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Topfenknödel_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342001647
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-25_V9

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 150x40g

3.	Zutatenliste
3.1.	Allgemeines
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)
	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 Sulfid 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
3.1.2.	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 Sarah Hettlinger am 31.07.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 31.07.2014

Version: 05

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
TOPFEN 20% F.i.T.		47,5%**	
Wasser			
Zucker			
WEIZENGRIEß			
Semmelbrösel			
	WEIZENMEHL		
	Speisesalz		
	Hefe		
Palmöl			
Modifizierte Stärke			
WEIZENMEHL			
HÜHNEREIWEIßPULVER			
LACTOSE			
HÜHNEREIGELBPULVER			
MILCHEIWEIß			
Rapsöl			
Speisesalz jodiert			
	Speisesalz		
	Kaliumjodid		
Aromen			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Die tiefgekühlten Knödel in kochendes Salzwasser legen und ca. 15 Minuten leicht kochen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
Kriterium			
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	823	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	196	
5.3.	Fett	5,9	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	3,1	
5.4.	Kohlenhydrate	26	
5.4.1	davon Zucker	14	
5.5.	Eiweiß	9,2	
5.6.	Salz	0,37	
5.7.	BE	2,1	
5.8.	Ballaststoffe	0,9	

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 31.07.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 31.07.2014

Version: 05

7. Sensorische Beurteilung		
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen
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.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.2.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.3.	Escherichia Coli	10 ¹	10 ²
8.4.	Listeria monocytogenes	10 ¹	10 ²
8.5.	präsumtive Bacillus cereus	10 ¹	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: 150x40g
10.2.	Inhalt pro VE: 150x40g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), C_Karton (338x228x215, 225g), Etikette außen MF (100x158)

11. Paletten	
11.1.	Stück pro Karton: 150 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 31.07.2014	
---	--