



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 25.04.2014

Version: 05

Produkt:	Apfelstrudel_gezogen_gebacken_geschnitten_8 x 5x190g
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:	1399
KN-Code:	19059060

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Apfelstrudel_gezogen_gebacken_geschnitten, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342013992 VE 9002342913995
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-01_V7 RZ 50-09-18_V1 RZ 50-09-11_V3 RF5000 RI8021

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 8 x 5x190g

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	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
3.1.2.	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 25.04.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 25.04.2014

Version: 05

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten	
Teig:	16%		
WEIZENMEHL			
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
Speisesalz jodiert			
BUTTER		zum Bestreichen	
Füllung:	84%		
Äpfel	72%**		
Semmelbrösel			
WEIZENMEHL			
Hefe			
Salz			
Rosinen	3%**		
Zucker			
Modifizierte Stärke			
WEIZENGRIEß			
Rapsöl			
Zimt			
Stärke			
Aroma			
		** bezogen auf das Gesamtprodukt	
		Kann Spuren von Schalenfrüchten, Ei und Soja enthalten	

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Mikrowelle: Den tiefgekühlten Strudel ohne Folie ca. 3 Minuten erwärmen. Backrohr: Den im Kühlraum/-schrank aufgetauten Strudel bei 180°C ca.12-14 Minuten oder den tiefgekühlten Strudel bei 180°C ca.25 Minuten backen.

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	606	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	144	
5.3.	Eiweiß	1,9	
5.4.	Kohlenhydrate	25	
5.4.1.	davon Zucker	13	
5.5.	Fett	3,8	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	1,1	
5.6.	Salz	0,25	
5.7.	BE	2,0	
5.8.	Ballaststoffe	2,0	

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

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	15
Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 25.04.2014		



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 25.04.2014

Version: 05

6.2.	Lagerbedingungen	mind. -18°C
-------------	-------------------------	-------------

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	Gebackener Strudel, arteigen, goldbraun
7.2.	Geruch	Arteigen, nach Äpfel und Rosinen
7.3.	Geschmack	Arteigen, nach Äpfel und Rosinen
7.4.	Konsistenz	Knuspriger Teig mit feiner Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	16/84

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10 ⁵	-
8.2.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
8.4.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.5.	Escherichia coli	10 ¹	10 ²
8.6.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.7.	Schimmelpilze	10 ²	-
	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: 950g (5x190g)
10.2.	Inhalt pro VE: 8 x 5x190
10.3.	Gewicht VE netto: 7600g
10.4.	Kartontasse (330x90x25, 12g), PP_Folie bedr MF (350, 13g), Etikette innen bedr MF (65x240), E_Karton (395x255x220, 380g) Etikette außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 8 Pkg
11.2.	Kartons pro Lage: 9 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 54 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 410,4kg

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 25.04.2014	
---	--