	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	20.08.2014
	Seite 1 von 3	Version:	06

<b>Produkt:</b>	Topfenstrudel_gezogen_gebacken_geschnitten_8 x 5x190g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	Meisterfrost Tiefkühlkostherzeugungsgesellschaft m.b.H. 7423 Sinnersdorf 107, Tel: +43 (0) 3357 43770 8234 Rohrbach a.d. Lafnitz 7423 Sinnersdorf 12 Produktionsstätte/Land: Austria
<b>Artikelnummer:</b>	1398
<b>KN-Code:</b>	19059060

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Topfenstrudel_gezogen_gebacken_geschnitten, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342013985 VE 9002342913988
1.3.	Rezepte: RL11040 RZ 50-06-01_V7 RJ9021

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

<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 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 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 20.08.214	
--	--



**Meisterfrost**

## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 20.08.2014

Version: 06

### 3.2. Zutatenliste

(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten
<b>Teig:</b>	<b>5%</b>	
WEIZENMEHL		
Wasser		
Stärke		
Glukosesirup		
Sonnenblumenöl		
Speisesalz jodiert		
Salz		
Kaliumjodid		
Ei-Zuckerkonzentrat		zum Bestreichen
HÜHNERVOLLEI		
Zucker		
<b>Füllung:</b>	<b>95%</b>	
TOPFEN 20% F.i.T.	58%**	
Wasser		
Zucker		
HÜHNERVOLLEIPULVER		
Rosinen (mit Baumwollsaatöl)	3%**	
VOLLMILCHPULVER		
Stärke		
Modifizierte Stärke		
Vanillinzucker		
Zucker		
Aroma		
Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat		
HÜHNEREIWEIßPULVER		
Säuerungsmittel: Citronensäure		
Aroma		
Speisesalz		
		** bezogen auf das Gesamtprodukt
		<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten</b>


### 4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

4.1. In der Mikrowelle: Die tiefgefrorenen Topfenstrudelstücke ohne Folie in der Mikrowelle ca. 3 Minuten erhitzen.  
Im Backrohr: Die Topfenstrudelstücke ohne Folie im Backrohr bei ca. 180° C 15 Minuten (aufgetaut) oder bei 200° C 20-25 Minuten (unaufgetaut) erhitzen.

### 5. Nährwertangaben

Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1. Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>767</b>	
5.2. Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>183</b>	
5.3. Fett	<b>5,0</b>	
5.3.1 davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,5</b>	
5.4. Kohlenhydrate	<b>23</b>	
5.4.1 davon Zucker	<b>18</b>	
5.5. Eiweiß	<b>10</b>	
5.6. Salz	<b>0,24</b>	

Erstellt von/am  
Sarah Hettlinger am 20.08.214

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	20.08.2014
	Seite 3 von 3	Version:	06

5.7.	BE	<b>1,9</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>0,3</b>	

Die Werte wurden rechnerisch ermittelt, rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht 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	Gezogener, gebackener Strudel, arteigen, goldbraun
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.4.	Konsistenz	Knuspriger Teig mit feiner Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	5/95

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10 <sup>5</sup>	-
8.2.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.4.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.5.	Escherichia coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.6.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.7.	Schimmelpilze	10 <sup>2</sup>	-
8.8.	Enterobacteriaceae		10 <sup>2</sup>
8.9.	Hefen		10 <sup>3</sup>
	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: 5x190g
10.2.	Inhalt pro VE: 8x5x190g
10.3.	Gewicht VE netto: 7600g
10.4.	PP_Folie bedr MF (350), Kartontassen (330x90x25), P_Karton (393x253x186, 352g), Etiketle bedr 1398, Etiketle MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 8 Packungen
11.2.	Kartons pro Lage: 9 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 7 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 63 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 478,8kg

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 20.08.214	
--	--