	Produktspezifikation	Datum:	23.04.2014
	Seite 1 von 4	Version:	02

Produkt:	Topfen-Heidelbeerstrudel_Blätterteig_roh_4x1000g
Produktionspartner/Marke	Tomberger
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:	9079
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Blätterteigstrudel mit Topfen-Heidelbeerfüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN:
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-01_V9 RZ 50-02-01_V10 RZ 50-02-05_V3

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 4x1000g

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 style="background-color: #cccccc;">1</td> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">5</td> <td style="background-color: #cccccc;">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 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</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">6</td> <td style="background-color: #cccccc;">6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">14</td> <td style="background-color: #cccccc;">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 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
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 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 23.04.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		50%	
WEIZENMEHL			
Margarine			
	Palmfett		
	Wasser		
	Rapsöl		
	Emulgatoren: (E471, E322)		
	Salz		
	Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrat)		
	Aroma		
	Farbstoff: Beta-Carotin		
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
WEIZENSTÄRKE			
Speisesalz jodiert			
Füllung:		50%	
Topfen-Füllung:		38%	
TOPFEN 20% F.i.T.		23%**	
Wasser			
Zucker			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Stärke			
Modifizierte Stärke			
Vanillezucker			
	Saccharose		
	Vanille-Extrakt		
Aroma			
HÜHNEREIWEIßPULVER			
Säuerungsmittel: Citronensäure			
Speisesalz			
Heidelbeer-Füllung:		12%	
Heidelbeeren		10%**	
Zucker			
Modifizierte Stärke			
Stärke			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 4

Datum: 23.04.2014

Version: 02

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1137	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	271	
5.3.	Eiweiß	5,7	
5.4.	Kohlenhydrate	28	
5.4.1.	davon Zucker	9,4	
5.5.	Fett	15	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	7,3	
5.6.	Salz	0,50	
5.7.	BE	2,3	
5.8.	Ballaststoffe	1,2	

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

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

7. Sensorische Beurteilung		
7.1.	Aussehen / Farbe	nach dem Backen arteigener goldbrauner Strudel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Blätterteig, Heidelbeeren
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Blätterteig, Heidelbeeren
7.4.	Konsistenz	Blätterteigstrudel mit Heidelbeerfülle
7.5.	besondere Eigenschaften	tiefgefroren
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	50/50


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.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.4.	Escherichia coli	10 ²	10 ³
8.5.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.6.	Schimmelpilze	10 ⁴	-
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	

Die genannten mikrobiologischen Werte beziehen sich auf das Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums.

9.1.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.
	Jede Verkaufseinheit wird metaldetektiert.

10. Verpackung	
10.1.	Inhalt pro EVE: 1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 4x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 4000g
10.4.	PP_Folie tranp (320, 10g), V_Karton (443x163x115, 152g), Etiketle C+F (100x158)

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--

	Produktspezifikation	Datum:	23.04.2014
	Seite 4 von 4	Version:	02

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 4 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 11 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 132 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 528kg

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 23.04.2014	
---------------------------------------------------	--