



Dok.Nr. 9522

## Spezifikation

Artikelbezeichnung:

Topfern-Himbeer-Strudel

Eigene Artikelnummer:

9522

EAN:

INNEN: kein Etikett  
AUSSEN: kein EAN

Rezeptnummer:

Teig: RZ-50-01-01, Fülle: RZ-50-02-01, RZ-50-02-04

Intrastatnummer:

19012000

Hersteller:

Meisterfrost  
Tiefkühlkostherzeugungsgesellschaft m. b. H.  
8234 Rohrbach 57  
7423 Sinnersdorf 12  
7423 Sinnersdorf 107

Herkunftsland:

Österreich

Handelsübliche  
Bezeichnung:

Topfen-Himlbeer-Strudel

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht der EU- und  
österreichischen Lebensmittelgesetzgebung

Produktbeschreibung:

Blätterteig mit Topfen-Himbeer-Fülle

Zutaten:

Teig Weizenmehl, Margarine [pflanzl. Fette und Öle, Wasser,  
51% Speisesalz, Emulgator: (Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden  
von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren),  
Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Farbstoff: Betacarotin],  
Wasser, pflanzliches Öl, Weizenstärke, Zucker, jod. Salz.

Fülle:

Topfen 20 % F.i.T. (61%), Wasser, Zucker, Topfenfüllenmix (Zucker,  
34% modifizierte Stärke, Stärke, Hühnereiweißpulver, Säuerungsmittel:  
Citronensäure, Aroma, Salz), Volleipulver, Maisstärke,  
Aroma, Vanille.

15% Himbeeren (85%), Zucker, modifizierte Stärke, Stärke.

GVO's/GVO Status:

Mais, Raps, Soja/GVO negativ

Allergene:

Weizenprodukte, Sojaprodukte, Milchprodukte, Eiprodukte

Geschmack:	arteigen	
Geruch:	arteigen	
Konsistenz:	Fülle > feine Topfen-Himbeer Fülle, Teig > blättrig	<b>Dok.Nr.9522</b>
Abmessungen:	ca. 43 cm Länge, 9 cm Breite, 3 cm Höhe, 2,5 mm Teigstärke	
Teig / Fülle - Verhältnis:	ca. 51 % Teig, 49 % Fülle	
Gewicht:	4 x 1000 g Nettogesamtgewicht: 4 kg	
Zubereitung:	TK Strudel im vorgeheizten Backrohr bei ca.180 - 200 °C 45 Min. goldbraun backen!	
Zielgruppe:	Für Allergiker nur bedingt geeignet (siehe Allergene)! Diabetiker: siehe BE-Information! Vor den Genuss durcherhitzen!	
Mikrobiologie:	aerobe GKZ                    1000000 Coliforme:                    < 1000 / g E. Coli:                        100 / g Staph.aureus: < 100 / g Hefen:                         < 5000 / g Schimmel:                    < 5000 /g Listeria m.                    negativ/25 g Salmonellen                 negativ/25 g	
Produktzustand:	tiefgefroren	
Lagerung:	bei mind. - 18 ° C	
Haltbarkeit:	15 Monate	
Verpackung:	V - Karton (435x155x100 mm 153 g) mit Selbstklebeetikett, PE-Folie, 132#/Lage, 11 Lagen/Pal., 12 #/Lage Nettogewicht auf der Palette: 528 kg EAN 128 möglich wenn gewünscht gewickelt mit Kantenschutz versehen	
Nährwerte pro 100 g:	kJ:                                964 kcal:                              231 Eiweiss:                        5,9 g Kohlenhydrate:                25,4 g Fett:                              10,9 g BE                                 2,1	

Diese Werte beziehen sich auf 100 g Packungsinhalt u. schliessen rohstoffbedingte Schwankungen nicht aus.

Datum: 12.05.2010

