



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 18.03.2014

Version: 03

Produkt:	Apfelstrudel_gezogen_roh_6x1000g
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:	140
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Apfelstrudel_gezogen_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342001401
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-01_V7 RZ 50-09-01_V14 RZ 50-09-11_V5 RF5000 RI8021

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 6x1000g

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 Lupinenerzeugnisse
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 18.03.2014



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 18.03.2014

Version: 03

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Füllung:		85%	
Äpfel		65%**	
Semmelbrösel			
	WEIZENMEHL		
	Hefe		
	Salz		
Zucker			
Rapsöl			
Rosinen		2,5%**	
WEIZENGRIEß			
BUTTER			
Modifizierte Stärke			
Zimt			
Stärke			
Aroma			
Teig:		15%	
WEIZENMEHL			
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
Speisesalz jodiert			
BUTTER			zum Bestreichen
			** 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 ca. 200°C 35 Minuten goldbraun backen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	704	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	168	
5.3.	Eiweiß	2,5	
5.4.	Kohlenhydrate	28,1	
5.4.1.	davon Zucker	13,7	
5.5.	Fett	4,5	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	0,9	
5.6.	Salz	0,25	
5.7.	BE	2,3	
5.8.	Ballaststoffe	2,1	

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 18.03.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 18.03.2014

Version: 03

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	Strudel, roh
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)	15/85

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	-	10 ²
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 metalledetektiert.
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 6x1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 6x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PP_Folie transp (350, 13g), H_Karton (378x203x225, 230g), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 6 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 72 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 432kg

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 18.03.2014