



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 03.09.2013

Version: 02

<b>Produkt:</b>	Apfelstrudel_gezogen_roh_6x1600g
<b>Produktionspartner/Marke</b>	Meisterfrost
<b>Name / Ort der Prod.-Stätte:</b>	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
<b>Artikelnummer:</b>	1401
<b>KN-Code:</b>	19012000

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Apfelstrudel_gezogen_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342014012 VE 9002342614014
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-01_V8 RZ 50-09-01_V14 RZ 50-09-11_V4 RF5000 RI8021

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 6x1600g

<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	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
<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 03.09.2013



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 03.09.2013

Version: 02

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten		QUID	Erläuterung zu Zutaten
<b>Füllung:</b>		<b>88%</b>	
Äpfel		67%**	
Brösel-Zucker-Mischung			
	Weizenmehl		
	Zucker		
	Palmfett		
	Wasser		
	Speisesalz		
	Hefe		
Zucker			
Rosinen		2,5%**	
Rapsöl			
Weizengrieß			
Semmelbrösel			
	Weizenmehl		
	Hefe		
	Salz		
Butter			
Modifizierte Stärke			
Zimt			
Stärke			
Aroma			
<b>Teig:</b>		<b>12%</b>	
Weizenmehl			
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
Speisesalz jodiert			
Butter			zum Bestreichen
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 50 Minuten goldbraun backen.

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>694</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>166</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>2,0</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>27,7</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>15,4</b>	
5.5.	Fett	<b>4,7</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>1,2</b>	
5.6.	Salz	<b>0,3</b>	
5.7.	BE	<b>2,3</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>1,9</b>	

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 03.09.2013	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	03.09.2013
	Seite 3 von 3	Version:	02

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	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)	12/88

<b>8.</b>	<b>Bakteriologische Beurteilung</b>		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n in 25g
8.2.	koagulase-positive Staphylokokken	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.3.	präsumtive Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.4.	Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.5.	Listeria monocytogenes	-	10 <sup>2</sup>
8.6.	Schimmelpilze	10 <sup>4</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: 6x1600g
10.2.	Inhalt pro VE: 6x1600g
10.3.	Gewicht VE netto: 9600g
10.4.	PP_Folie bedr MF (350, 13g), W_Karton (508x303x155, 454g), Etikette innen (63x108), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
11.1.	Stück pro Karton: 6 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 6 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 48 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 460,8kg

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 03.09.2013	
---	--