



## Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 30.09.2014

Version: 02

<b>Produkt:</b>	Topfenstrudel_gezogen_roh_6x1000g
<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>	1314
<b>KN-Code:</b>	19012000
<b>bearbeitet von:</b> Dr. Alexandra Suchomel	<b>Anpassung an die LMIV:</b> Sarah Hettlinger

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Topfenstrudel_gezogen_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342913148
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: 6x1000g

<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 30.09.2014



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 30.09.2014


Version: 02

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten	
<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 (100%) aus Zitronensaftkonzentrat			
HÜHNEREIEIWEIßPULVER			
Säuerungsmittel: Citronensäure			
Aroma			
Speisesalz			
<b>Teig:</b>	<b>5%</b>		
WEIZENMEHL			
Wasser			
Stärke			
Glukosesirup			
Sonnenblumenöl		Sonnenblumenöl	
Speisesalz jodiert			
	Salz		
	Kaliumjodid		
Ei-Zuckerkonzentrat		zum Bestreichen	
	HÜHNERVOLLEI		
	Zucker		
		** bezogen auf das Gesamtprodukt	
		<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten</b>	

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			
Kriterium		g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>760</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>182</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>10,3</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>22,9</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>17,9</b>	
5.5.	Fett	<b>5,0</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,4</b>	
5.6.	Salz	<b>0,25</b>	
5.7.	BE	<b>1,9</b>	

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 30.09.2014	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	30.09.2014
	Seite 3 von 3	Version:	02

5.8.	Ballaststoffe	<b>0,4</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 Strudel, roh
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.	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	-	n.n. in 25g
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: 1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 6x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	Alutasse (355x105x20, 11g), PP_Folie transp (350, 5g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
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 30.09.2014	
---	--