

 Meisterfrost	Produktspezifikation	Datum:	03.09.2014
	Seite 1 von 4	Version:	02

Produkt:	Blätterteig-Platten_18x700g
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:	6002
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Blätterteig-Platten_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN:
1.3.	Rezept: RZ 50-01-01_V9

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 18x700g

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>1</td> <td>1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>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>6</td> <td>6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>13</td> <td>Lupine und Lupinenerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>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 Lupinenerzeugnisse	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 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 03.09.2014	
---------------------------------------------------	--



Meisterfrost

Produktspezifikation

Seite 2 von 4

Datum: 03.09.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste

(Deklarierte) Zutaten	QUID	Erläuterung zu Zutaten
WEIZENMEHL		
Margarine		
Pflanzenfett: Palm		
Wasser		
Pflanzenöl: Raps		
Emulgatoren: (E471, E322)		
Salz		
Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrat)		
Aroma		
Farbstoff: Beta-Carotin		
Wasser		
Rapsöl		
Zucker		
WEIZENSTÄRKE		
Vollsalz		
Salz		
Kaliumjodid		
		Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen

4.1. Im Backrohr: Den tiefgefrorenen Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank/ Kühlraum auftauen lassen und kühl verarbeiten.

Erstellt von/am
Sarah Hettlinger am 03.09.2014

 Meisterfrost	Produktspezifikation	Datum:	03.09.2014
	Seite 3 von 4	Version:	02

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1666	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	397	
5.3.	Fett	27	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	13	
5.4.	Kohlenhydrate	34	
5.4.1	davon Zucker	1,6	
5.5.	Eiweiß	4,6	
5.6.	Salz	0,70	
5.7.	BE	2,9	
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	Teig, roh
7.2.	Geruch	arteigen, nach Blätterteig
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Blätterteig
7.4.	Konsistenz	Teig
7.5.	besondere Eigenschaften	Blätterteig-Platten
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8. Bakteriologische Beurteilung			
Kriterien und Werte (KBE/g)			
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Aerobe mesophile Koloniezahl	10 ⁵	10 ⁶
8.2.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.4.	Präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.5.	Escherichia Coli	10 ¹	10 ²
8.6.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.7.	Schimmelpilze	10 ³	10 ⁴
8.8.	Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³
8.9.	Hefen	10 ³	10 ⁴
	Quelle: dghm: Stand 11/2011	Probengröße: mind.50g	

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

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 03.09.2014	
---------------------------------------------------	--

	Produktspezifikation	Datum:	03.09.2014
	Seite 4 von 4	Version:	02

9.1.	Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 18x700g
10.2.	Inhalt pro VE: 18x700g
10.3.	Gewicht VE netto: 12600g
10.4.	Zuschnitte (600x800), Platten Karton (590x390x105, 458g), Etiketle CF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 18 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 4 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 14 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 56 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 705,6kg

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 03.09.2014	
---------------------------------------------------	--