

 Meisterfrost	Produktspezifikation	Datum:	09.09.2014
	Seite 1 von 3	Version:	02

Produkt:	Palatschinken mit Marillenkönfitüre_ gerollt_50x100g
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:	192
KN-Code:	19059060
bearbeitet von: Dr. Alexandra Suchomel	Anpassung an LMIV: Sarah Hettlinger

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Palatschinken mit Marillenkönfitüre_ gerollt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342001920
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08_V9 RZ 50-03-47_V1

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 50x100g

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 illinoiesis</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 illinoiesis</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 illinoiesis</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 09.09.2014	
---	--



Meisterfrost

Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 09.09.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		75%	
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
WEIZENMEHL			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
Vollsalz			
Salz			
Kaliumjodid			
Füllung:		25%	
Marillenfruchtfüllung		24,5%**	
Zucker			
Marillen			
Feuchthaltemittel: Sorbit			
Geliermittel: Pektin			
Säuerungsmittel: Citronensäure			
Stabilisator: Calciumcitrate			
Aroma			
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat			
Maisquellstärke			***
			*** aus biologischer Landwirtschaft
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Mikrowelle: Die tiefgekühlten Palatschinken mit Folie abdecken und bei 600 Watt 3 Minuten erhitzen. Konvektomat: Die tiefgekühlten Palatschinken im vorgeheizten Konvektomat bei 100% Dampf 12 Minuten erwärmen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	876	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	209	
5.3.	Eiweiß	4,6	
5.4.	Kohlenhydrate	27,6	
5.4.1.	davon Zucker	13,9	
5.5.	Fett	8,7	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	1,5	
5.6.	Ballaststoffe	0,9	
5.7.	Natrium	0,2	
5.8.	BE	2,3	

Die Werte wurden rechnerisch ermittelt, rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen.

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 09.09.2014	
---	--

	Produktspezifikation	Datum:	09.09.2014
	Seite 3 von 3	Version:	02

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	15
6.2.	Lagerbedingungen	mind. -18°C

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	gerollte Palatschinke
7.2.	Geruch	arteigen, nach Marille
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Marille
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker, mit süßer Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	75/25

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	aerobe mesophile Koloniezahl	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	-
8.8.	Enterobacteriaceae	10 ²	10 ³
8.9.	Hefen	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: 50x100g
10.2.	Inhalt pro VE: 50x100g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PE-Flachsack transp. (600x550, 22g), C-Karton (338x228x215, 225g), Etiketete außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 50 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 11 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 66 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 330kg

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 09.09.2014	
---	--