 Meisterfrost	Produktspezifikation	Datum:	30.09.2014
	Seite 1 von 3	Version:	02

Produkt:	Nusspalatschinken_gerollt_40x120g
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost
Name / Ort der Prod.-Stätte:	Meisterfrost Tiefkühlkostherstellungsgesellschaft 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:	181
KN-Code:	19059060
erstellt von: Dr. Alexandra Suchomel	Anpassung an LMIV: Sarah Hettlinger

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Palatschinken mit Walnussfüllung_gerollt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342091815
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08_V9 RZ 50-03-12_V6

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 40x120g

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 Sulfid 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 30.09.2014	
---	--



Meisterfrost

Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 30.09.2014

Version: 02


3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		63%	
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
WEIZENMEHL			
Rapsöl			
Vollmilchpulver			
Speisesalz jodiert			
	Salz		
	Kaliumjodid		
Fülle:		37%	
Wasser			
WALNÜSSE		9%**	
Zucker			
Semmelbrösel			
	WEIZENMEHL		
	Hefe		
	Speisesalz		
HÜHNEREIWEIßPULVER			
Stärke			
Speisesalz			
Zimt			
Aroma			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen	
4.1.	Im Heißlufttherd und Konvektomat: Die tiefgekühlten „Nusspalatschinken“ mit Wasser beträufeln und im vorgeheizten Heißlufttherd/Konvektomat bei 165°C ca. 15 Minuten erwärmen. In der Mikrowelle: Im Mikrowellenherd je nach Leistung ca. 2-4 Minuten erwärmen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	970	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	232	
5.3.	Eiweiß	5,8	
5.4.	Kohlenhydrate	21,9	
5.4.1.	davon Zucker	8,6	
5.5.	Fett	12,9	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	1,9	
5.6.	Ballaststoffe	2,6	
5.7.	Natrium	0,2	
5.8.	BE	1,8	

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

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

 Meisterfrost	Produktspezifikation	Datum:	30.09.2014
	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	arteigen geformte Palatschinke, gerollt
7.2.	Geruch	arteigen, nach Walnuss
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Walnuss
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit cremiger Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	63 / 37

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 metaldetektiert.
9.2.	Jede Verkaufseinheit wird kontrollgewogen.

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 40x120g
10.2.	Inhalt pro VE: 40x120g
10.3.	Gewicht VE netto: 4800g
10.4.	PE_Flachsack transp (600x550, 22g), C_Karton (338x228x215, 225g), Etikette außen Vorlage (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 40 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: 316,8kg

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 30.09.2014	
---	--