

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	07.10.2013
	Seite 1 von 3	Version:	02

<b>Produkt:</b>	Topfenpalatschinken_mit Rosinen_gerollt_40x120g
<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>	180
<b>KN-Code:</b>	19059060

<b>1.</b>	<b>(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte</b>
1.1.	Palatschinken mit Topfenfüllung_mit Rosinen_gerollt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342001807
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-08_V9 RZ 50-03-01_V9

<b>2.</b>	<b>Füllmengen</b>
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 40x120g

<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>																																										
	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td style="background-color: #cccccc;">1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td style="background-color: #cccccc;">2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td style="background-color: #cccccc;">3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td style="background-color: #cccccc;">4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">5</td> <td style="background-color: #cccccc;">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 style="background-color: #cccccc;">6</td> <td style="background-color: #cccccc;">6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td style="background-color: #cccccc;">7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td style="background-color: #cccccc;">8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td style="background-color: #cccccc;">9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td style="background-color: #cccccc;">10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid &gt; 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td style="background-color: #cccccc;">11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td style="background-color: #cccccc;">12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td style="background-color: #cccccc;">13</td> <td>Lupine und Lupinerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">14</td> <td style="background-color: #cccccc;">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 Lupinerzeugnisse	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 Lupinerzeugnisse																																									
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 07.10.2013	
---	--



## Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 07.10.2013

Version: 02

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
<b>Teig:</b>		<b>63%</b>	
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
WEIZENMEHL			
Rapsöl			
VOLLMILCHPULVER			
Speisesalz jodiert			
<b>Füllung:</b>		<b>37%</b>	
TOPFEN 20% F.i.T.		25%**	
Zucker			
Wasser			
Rosinen		1%**	
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Stärke			
Vanillezucker			
	Saccharose		
	Vanille-Extrakt		
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			<b>Kann Spuren von Schalenfrüchte und Soja enthalten</b>

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Im Mikrowellenherd je nach Leistung ca. 2-4 Minuten erwärmen.

5. Nährwertangaben		g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	<b>805</b>	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	<b>192</b>	
5.3.	Eiweiß	<b>7,0</b>	
5.4.	Kohlenhydrate	<b>18,8</b>	
5.4.1.	davon Zucker	<b>8,2</b>	
5.5.	Fett	<b>9,7</b>	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	<b>2,0</b>	
5.6.	Salz	<b>0,5</b>	
5.7.	BE	<b>1,6</b>	
5.8.	Ballaststoffe	<b>0,4</b>	

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

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

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 07.10.2013	
---	--

	<b>Produktspezifikation</b>	Datum:	07.10.2013
	Seite 3 von 3	Version:	02

<b>7.</b>	<b>Sensorische Beurteilung</b>	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigen geformte Palatschinke, gerollt
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Rosinen
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit cremiger Fülle
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	63/37

<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>1</sup>	10 <sup>2</sup>
8.5.	Listeria monocytogenes	-	n.n. in 25g
8.6.	Schimmelpilze	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
8.7.	Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
8.8.	Hefen	10 <sup>3</sup>	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: 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 MF (100x158)

<b>11.</b>	<b>Paletten</b>
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 07.10.2013	
---	--