



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 02.01.2014

Version: 05

Produkt:	Buchteln_gebacken_3 x 12x80g
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:	1734
KN-Code:	19059060

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Buchteln mit Marillenfruchtfüllung_gebacken, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342917344
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-11_V11 RC2023

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 3 x 12x80g

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	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 02.01.2014



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 02.01.2014

Version: 05

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		88%	
WEIZENMEHL			
Wasser			
HÜHNERVOLLEI			
Zucker			
BUTTER			
Hefe			
Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren			
VOLLMILCHPULVER			
Speisesalz jodiert			
Aroma			
Fülle:		12%	
Fruchtfüllung		12%**	
	Zucker		
	Marillen	5,5%**	
	Feuchthaltemittel: Sorbit		
	Geliermittel: Pektin		
	Säuerungsmittel: Citronensäure		
	Stabilisator: Calciumcitrate		
	Aroma		
	Konservierungsmittel: Kaliumsorbat		
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4. Auftau- und Zubereitungsempfehlungen			
4.1.	Mikrowelle: Die im Kühlschrank aufgetauten Buchteln auf höchster Stufe (je nach Gerätetyp) 3-5 Minuten erhitzen. Kombidämpfer: Bei Einstellung Halb-Dampf bei 130 °C ca. 35 Minuten erhitzen		
5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1234	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	294	
5.3.	Eiweiß	6,9	
5.4.	Kohlenhydrate	50,6	
5.4.1.	davon Zucker	16,6	
5.5.	Fett	6,6	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	3,9	
5.6.	Salz	0,3	
5.7.	BE	4,2	
5.8.	Ballaststoffe	1,8	

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

6.1.	Länge Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag (Monate)	15
Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 02.01.2014		



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 02.01.2014

Version: 05

6.2.	Lagerbedingungen	mind. -18°C
-------------	-------------------------	-------------

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigen, goldbraun gebackene Buchteln
7.2.	Geruch	arteigen
7.3.	Geschmack	arteigen
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit Marillenfruchtfüllung
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	88/12

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	10 ⁵	-
8.2.	Salmonellen	-	n.n. in 25g
8.3.	Koagulase-positive Staphylokokken	10 ¹	10 ²
8.4.	Präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.5.	Escherichia Coli	10 ¹	10 ²
8.6.	Listeria monocytogenes	-	10 ²
8.7.	Schimmelpilze	10 ²	-
	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: 12 x 80g
10.2.	Inhalt pro VE: 3 x 12 x 80g
10.3.	Gewicht VE netto: 2880g
10.4.	Alutasse (20,5g), PE_Flachsack transp (230x400, 8g), C_Karton (338x228x215, 225g), Etiketle außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 3 Pkg
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: 190,08 kg

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 02.01.2014	
---	--