

	Produktspezifikation	Datum:	13.02.2013
	Seite 1 von 3	Version:	03

Produkt:	Marillenknoedel_gekocht_gebroeselt_2 x 40x58g		
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:	1632		
KN-Code:	19059060		
bearbeitet von: Dr. Alexandra Suchomel	Qualitätsmanagement: Dr. Alexandra Suchomel	Geschäftsführer: Kurt Somogyi	

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Topfenknödel mit Marillenfüllung_gekocht_gebroeselt, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9002342916323
1.3.	Rezepte: RZ 50-04-02_V10 RZ 50-05-02_V5 RG6030

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 2 x 40x58g

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 Lupinerzeugnisse
	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 Dr. Alexandra Suchomel am 13.02.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 13.02.2013

Version: 03

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		67%	
Topfen 20% F.i.T.		36%**	
Weizenmehl			
Weizengrieß			
Wasser			
Zucker			
Kartoffeln			
Hühnervolleipulver			
Pflanzliches Öl			Rapsöl
Vollmilchpulver			
Hühnereiweißpulver			
Speisesalz jodiert			
Vanillezucker			
	Saccharose		
	Vanille-Extrakt		
Füllung:		20%	
Marillen		17%**	
Zucker			
Modifizierte Stärke			
Stärke			
Brösel-Zucker-Mischung		13%	
Weizenmehl			Pflanzl. Ursprung: Weizen
Zucker			Pflanzl. Ursprung: Zuckerrübe
Pflanzliche Fette			Pflanzl. Ursprung: Ölpalme
Wasser			
Speisesalz			
Hefe			
			** bezogen auf das Gesamtprodukt

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Die tiefgekühlten Knödel im Combi-Dämpfer bei der Einstellung Halb-Dampf 140°C ca. 22 Minuten zubereiten.

5.	Nährwertangaben	g / 100 g	g / 100 ml
	Kriterium		
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	927	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	221	
5.3.	Eiweiß	9,0	
5.4.	Kohlenhydrate	32,3	
5.4.1.	davon Zucker	14,6	
5.5.	Fett	5,6	
5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	2,2	
5.6.	Ballaststoffe	1,4	
5.7.	Natrium	0,2	
5.8.	BE	2,7	

Erstellt von/am Dr. Alexandra Suchomel am 13.02.2013	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 13.02.2013

Version: 03

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

7.	Sensorische Beurteilung	
7.1.	Aussehen / Farbe	arteigener Knödel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Topfen und Marille
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Topfen und Marille
7.4.	Konsistenz	flaumig, locker mit saftigen Marillenstücken
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle/Brösel (in Prozent)	67/20/13

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	-	n.n. in 25g
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: 40x58g
10.2.	Inhalt pro VE: 2 x 40x58g
10.3.	Gewicht VE netto: 4640g
10.4.	PE_Flachsack transp (350x450, 15g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette außen Vorlage MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 2 Pkg
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 8 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 96 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 445,4kg

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
Dr. Alexandra Suchomel am 13.02.2013