



Produktspezifikation

Seite 1 von 3

Datum: 10.10.2014

Version: 02

Produkt:	Krautstrudel ohne Speck_gezogen_roh_6x1000g
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:	1271
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Krautstrudel ohne Speck_gezogen_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342012711 VE 9002342912714
1.3.	Rezepte: RZ 50-08-01_V8 RZ 50-02-14_V7 RF5000 RI8021

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 6x1000g

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 10.10.2014



Produktspezifikation

Seite 2 von 3

Datum: 10.10.2014

Version: 02

3.2. Zutatenliste			
(Deklarierte) Zutaten		QUID	Erläuterung zu Zutaten
Füllung:		85%	
Weißkraut		73%**	
Zwiebeln			
Kartoffeln			
Rapsöl			
Gemüsebouillon			
	Jodiertes Meersalz (Meersalz, Kaliumjodat)		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
Knoblauch			
Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)			
Pfeffer			
Kümmel			
Teig:		15%	
WEIZENMEHL			
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)			
BUTTER			zum Bestreichen
			** bezogen auf das Gesamtprodukt
			Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Den tiefgekühlten Strudel aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

5. Nährwertangaben			
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	403	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	96	
5.3.	Eiweiß	2,5	
5.4.	Kohlenhydrate	14	
5.4.1.	davon Zucker	3,8	
5.5.	Fett	2,7	

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 10.10.2014	
---	--



Produktspezifikation

Seite 3 von 3

Datum: 10.10.2014

Version: 02

5.5.1.	davon gesättigte Fettsäuren	0,3	
5.6.	Salz	1,5	
5.7.	BE	1,2	
5.8.	Ballaststoffe	2,8	

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

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

7.	Sensorische Beurteilung		
7.1.	Aussehen / Farbe	Strudel, roh	
7.2.	Geruch	arteigen, nach Kraut	
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Kraut	
7.4.	Konsistenz	Knuspriger Teig mit Krautfülle	
7.5.	besondere Eigenschaften		
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	15/85	

8.	Bakteriologische Beurteilung		
	Kriterien und Werte (KBE/g)		
	Kriterium	Richtwert	Warnwert
8.1.	Salmonellen	-	n.n in 25g
8.2.	koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
8.3.	präsumtive Bacillus cereus	10 ²	10 ³
8.4.	Escherichia coli	10 ²	10 ³
8.5.	Listeria monocytogenes	-	10 ²
8.6.	Schimmelpilze	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: 6x1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 6x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 6000g
10.4.	PP_Folie bedr (350, 13g), D_Karton (378x208x180, 205g), Etikette innen (68x150), Etikette außen MF (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 6 Stück
11.2.	Kartons pro Lage: 12 Kartons
11.3.	Lagen pro Palette: 7 Lagen
11.4.	Kartons pro Palette: 84 Kartons
11.5.	Nettogewicht pro Palette: 504kg

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 10.10.2014	
---	--