

 Handel mit TIEFKÜHLPRODUKTEN	Produktspezifikation	Datum:	30.05.2014
	Seite 1 von 4	Version:	02

Produkt:	Gemüsestrudel Blätterteig_roh_5x1000g
Produktionspartner/Marke	Immler
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:	30700
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Blätterteigstrudel mit Gemüsefüllung_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: VE 9001712803072
1.3.	Rezepte: RZ 50-01-01_V9, RZ 50-02-13_V10, RZ 50-02-09_V1

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 5x1000g

3.	Zutatenliste																																										
3.1.	Allgemeines																																										
3.1.2.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten, schwarz markierte Nummern werden im Betrieb verwendet)																																										
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>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 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</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>6</td> <td>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>7</td> <td>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>9</td> <td>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>11</td> <td>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>12</td> <td>Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>13</td> <td>Lupine und Lupinenerzeugnisse</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>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 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
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																																									
3.1.3.	Potentielle GVO Pflanzen (grau markierte Buchstaben sind enthalten)																																										
	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 30.05.2014	
---	--

3.2. Zutatenliste		QUID	Erläuterung zu Zutaten
(Deklarierte) Zutaten			
Teig:		50 %	
WEIZENMEHL			
Margarine			
	Pflanzenfett (Palm)		
	Wasser		
	Pflanzenöl (Raps)		
	Emulgatoren: (E471, E322)		
	Salz		
	Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrat)		
	Aroma		
	Farbstoff: Beta-Carotin		
Wasser			
Rapsöl			
Zucker			
WEIZENSTÄRKE			
Speisesalz jodiert			
Fülle:		50 %	
Gemüse Mischung		37%**	
	Speiserübe	8%**	
	SELLERIE	8%**	
	Erbse	8%**	
	Karotte	8%**	
	Zwiebel	5%**	
Broccoli		5,5%**	
Champignons		2%**	
Mozzarella 45% F.i.T.			
	pasteurisierte MILCH		
	Maisstärke		
Kartoffelflocken		1%**	
Wasser			
Rapsöl			
HÜHNERVOLLEIPULVER			
Bechamelsauce			
	MILCHPULVER		
	Modifizierte Stärke		
	Aroma		
	Verdickungsmittel: Xanthan		
	Zucker		
	Salz		

Gemüsebouillon			
	Jodiertes Meersalz		
	Stärke		
	Konzentrierter Gemüsesaft (Karotten, Zwiebeln)		
	Karotten		
	Palmfett		
	Zwiebeln		
	Gewürze		
	Kräuter		
	Kürbis		
	Lauch		
	Sonnenblumenöl		
	Knoblauch		
Speisesalz jodiert			
Pfeffer			
		** bezogen auf das Gesamtprodukt	
		Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sulfid enthalten	

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


5.	Nährwertangaben		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	990	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	236	
5.3.	Fett	15	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	6,9	
5.4.	Kohlenhydrate	21	
5.4.1	davon Zucker	2,2	
5.5.	Eiweiß	4,2	
5.6.	Salz	0,98	
5.7.	BE	1,7	
5.8.	Ballaststoffe	2,4	

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	nach dem Backen, arteigener, goldbrauner Strudel
7.2.	Geruch	arteigen, nach Gemüse
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Gemüse
7.4.	Konsistenz	Saftige Fülle mit knusprigen Teig
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	50/50

Erstellt von/am Sarah Hettlinger am 30.05.2014	
---	--

 Handel mit TIEFKÜHLPRODUKTEN	Produktspezifikation	Datum:	30.05.2014
	Seite 4 von 4	Version:	02

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 kontrollgewogen.
	Jede Verkaufseinheit wird metalledetektiert.

10.	Verpackung
10.1.	Inhalt pro EVE: 5x1000g
10.2.	Inhalt pro VE: 5x1000g
10.3.	Gewicht VE netto: 5000g
10.4.	PP_Folie transp (320, 5g), K_Karton (388x193x155, 181g), Etikette Immler (100x158)

11.	Paletten
11.1.	Stück pro Karton: 5 Stück
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: 480kg

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 30.05.2014	
---	--