

	Produktspezifikation Seite 1 von 3	Datum: Version:	25.02.2020 04
---	--	------------------------	----------------------

Produkt:	Blätterteig_10x1000g
Produktionspartner/Marke	Meisterfrost
Name / Ort der Prod.-Stätte:	Meisterfrost Tiefkühlkostherzeugungsgesellschaft 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:	110
KN-Code:	19012000

1.	(Beschreibende) Verkehrsbezeichnung und ggf. weitere Verpackungstexte
1.1.	Blätterteig_roh, tiefgekühlt
1.2.	EAN: EVE 9002342001104 VE 9002342091105
1.3.	Rezept: RZ 50-01-01

2.	Füllmengen
2.1.	Ergänzende Erklärungen:
2.2.	Deklarierte Netto-Füllmenge: 10x1000g

3.	Zutatenliste
3.1.	Allgemeines
3.1.1.	Potentielle Allergene (grau markierte Nummern sind enthalten)
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
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	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Lactose)
8	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10	Sulfit und Schwefeldioxid > 10mg/kg als Schwefeldioxid
11	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
12	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse
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 Manuel Konrad am 25.02.2020	
--	--

	Produktspezifikation Seite 2 von 3	Datum: Version:	25.02.2020 04
---	--	------------------------	----------------------

3.2.	Zutatenliste
Zutaten: WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Emulgator: E471, Säuerungsmittel: E330), Wasser, Rapsöl, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid). Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.	

4.	Auftau- und Zubereitungsempfehlungen
4.1.	Im Backrohr: Den tiefgefrorenen Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank/ Kühlraum auftauen lassen und kühl verarbeiten. Aus dem Teig die gewünschten Teigstücke formen und mit Wasser oder verdünntem Ei bestreichen. Backrohr auf 200° C vorheizen. Die Teigstücke auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backzeit je nach Stückgröße 15 - 25 Minuten bis der Teig goldbraun ist.

5.	Nährwertangaben		
	Kriterium	g / 100 g	g / 100 ml
5.1.	Brennwert kJ (inkl. Ballastst.)	1644	
5.2.	Brennwert kcal (inkl. Ballastst.)	393	
5.3.	Fett	26	
5.3.1	davon gesättigte Fettsäuren	9,5	
5.4.	Kohlenhydrate	35	
5.4.1	davon Zucker	2,8	
5.5.	Eiweiß	4,5	
5.6.	Salz	0,74	

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	Teig, roh
7.2.	Geruch	arteigen, nach Blätterteig
7.3.	Geschmack	arteigen, nach Blätterteig
7.4.	Konsistenz	Teig
7.5.	besondere Eigenschaften	
7.6.	Teig/Fülle (in Prozent)	

8.	Bakteriologische Beurteilung	
	Lt. DGHM Richt- und Warnwerten für Lebensmittel in der letztgültigen Fassung	

9.	Verpackung	
9.1.	Inhalt pro EVE: 1000g	
9.2.	Inhalt pro VE: 10x1000g	
9.3.	Gewicht VE netto: 10000g	
9.4.	PP_Folie bedr MF (500), Etikette bedr (65x240), C_Karton (338x228x215), Etikette außen MF (100x158) + italienische Etiketten	

Erstellt von/am Manuel Konrad am 25.02.2020	
--	--

	Produktspezifikation Seite 3 von 3	Datum: Version:	25.02.2020 04
---	--	------------------------	----------------------

10.	Paletten
10.1.	Stück pro Karton: 10 Stück
10.2.	Kartons pro Lage: 11 Kartons
10.3.	Lagen pro Palette: 6 Lagen
10.4.	Kartons pro Palette: 66 Kartons
10.5.	Nettogewicht pro Palette: 660kg

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 Manuel Konrad am 25.02.2020	
--	--