

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening
 Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33
 Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de

Artikel	Dinghartinger® Kaiserschmarrn mit Rosinen vorgegart, tiefgefroren 5 x 1000g																												
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Kaiserschmarrn mit Rosinen, vorgegart, tiefgefroren																												
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12, D-85652 Landsham-Pliening																												
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de																												
Dinghartinger Artikelnummer	39300																												
EAN	4013827393008																												
Verpackung	<table border="0"> <tr> <td>Gewicht Beutel netto[kg]</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Karton netto [kg]</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Karton brutto [kg]</td> <td>5,3</td> </tr> <tr> <td>Leergewicht Karton [g]</td> <td>244</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Flachbeutel [g]</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>5 Beutel á 1000g (Beutel ohne Aufdruck)</td> </tr> <tr> <td>Verpackungsart</td> <td>Flachbeutel HDPE, Karton Wellpappe</td> </tr> <tr> <td>Kartonabmessungen:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Innenmaß [L x B x H cm]</td> <td>40,2 x 19,2 x 23,0</td> </tr> <tr> <td>Außenmaß [L x B x H cm]</td> <td>41,0 x 20,0 x 24,6</td> </tr> <tr> <td>Beutel [L x B x H cm]</td> <td>40,0 x 25,0 x 6,0</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht inkl. Palette [kg]</td> <td>187</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe inkl. Palette [cm]</td> <td>465</td> </tr> </table>			Gewicht Beutel netto[kg]	1,0	Gewicht Karton netto [kg]	5,0	Gewicht Karton brutto [kg]	5,3	Leergewicht Karton [g]	244	Gewicht Flachbeutel [g]	8	Kartoninhalt	5 Beutel á 1000g (Beutel ohne Aufdruck)	Verpackungsart	Flachbeutel HDPE, Karton Wellpappe	Kartonabmessungen:		Innenmaß [L x B x H cm]	40,2 x 19,2 x 23,0	Außenmaß [L x B x H cm]	41,0 x 20,0 x 24,6	Beutel [L x B x H cm]	40,0 x 25,0 x 6,0	Palettengewicht inkl. Palette [kg]	187	Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	465
Gewicht Beutel netto[kg]	1,0																												
Gewicht Karton netto [kg]	5,0																												
Gewicht Karton brutto [kg]	5,3																												
Leergewicht Karton [g]	244																												
Gewicht Flachbeutel [g]	8																												
Kartoninhalt	5 Beutel á 1000g (Beutel ohne Aufdruck)																												
Verpackungsart	Flachbeutel HDPE, Karton Wellpappe																												
Kartonabmessungen:																													
Innenmaß [L x B x H cm]	40,2 x 19,2 x 23,0																												
Außenmaß [L x B x H cm]	41,0 x 20,0 x 24,6																												
Beutel [L x B x H cm]	40,0 x 25,0 x 6,0																												
Palettengewicht inkl. Palette [kg]	187																												
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	465																												
Logistische Daten	84 Karton/Palette 12Karton/Lage 7 Lagen/Palette																												
Palettendaten																													
Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)	Mindestens –18°C																												
Gentechnik	Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.																												
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der																												
Freigegeben am: 05.09.2014	Name: Landauer	Unterschrift:																											
Version 4 39300 Kaiserschmarrn mit Rosinen	IFS-Betriebshandbuch	Seite 1																											

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening
 Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33
 Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de

	Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrv) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.																
Haltbarkeit																	
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	14 Monate																
Restlaufzeit	9 Monate																
Parameter																	
Sensorisch	Goldgelb gebackene, gerupfte Stücke, arteigen																
Physikalisch	Frei von gesundheitsgefährdenden Kontaminationen																
Chemisch	Frei von Fremdgerüchen, Reinigungsmittelrückständen und sonstigen wahrnehmbaren oder gesundheitsgefährdenden bzw. gesetzlich nicht zugelassenen chemischen Kontaminanten																
Mikrobiologisch (gemäß DGHM Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>GKZ</td> <td>< 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefe</td> <td>< 10 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	GKZ	< 100 000 KBE/g	E.coli	< 1 00 KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g	Hefe	< 10 000 KBE/g	Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g	Salmonellen	neg. in 25g
GKZ	< 100 000 KBE/g																
E.coli	< 1 00 KBE/g																
Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g																
Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g																
Hefe	< 10 000 KBE/g																
Schimmelpilze	< 100 KBE/g																
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g																
Salmonellen	neg. in 25g																
Zubereitung (Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)	<p>Im Kombidämpfer: für ca. 10 Minuten auf Stufe Dampf bei ca. 100°C erwärmen.</p> <p>In der Mikrowelle: ca. 3 Minuten (300g) bei ca. 600 Watt erwärmen und für ca. 1 Minute im geschlossenen System ziehen lassen.</p> <p>Im Heißlufttherd: Kaiserschmarrn mit Alufolie abdecken und für ca. 20 Minuten bei 125°C erwärmen.</p> <p>Serviervorschlag:</p> <p>Im gefrorenen Zustand in der heißen Pfanne mit zerlassenem Butterschmalz ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze schwenken und anschließend mit Staubzucker oder Apfelmus servieren.</p>																
Zutatenliste	22% pasteurisiertes <u>Vollei</u> , Wasser, <u>Weizenmehl</u> , Zucker, <u>Frischkäse</u> , pasteurisiertes <u>Eiweiß</u> , modifizierte Stärke (<u>Weizen</u> , Mais, Kartoffel), pflanzliches Öl (Raps), 2%																

Freigegeben am: 05.09.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 39300 Kaiserschmarrn mit Rosinen	IFS-Betriebshandbuch	Seite 2

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening
 Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33
 Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de

	Rosinen, <u>Weizenstärke</u> , <u>Sprühvollmilchpulver</u> , Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Monocalciumphosphat, Natriumdiphosphat; Vanille Aroma, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonate; Maisstärke), Salz, Gewürz, <u>Hühnerweißpulver</u> , Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Säuerungsmittel: Citronensäure.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)	Keine
Allergenkennzeichnung Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden	glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, Ei und Eierzeugnisse Erdnuss, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja, Sulfite, SO ² , Lupine
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	1102, 262
Fett [g]	7,97
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,8
Kohlenhydrate [g]	40
davon Zucker [g]	19,8
Eiweiß [g]	7,46
Salz [g]	0,68
BE auf 100g	3,33
1 BE = Produkt [g]	30

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Freigegeben am: 05.09.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 39300 Kaiserschmarrn mit Rosinen	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3