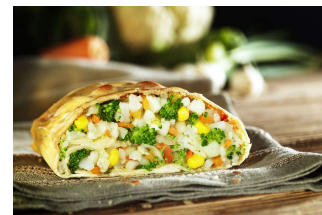


PRODUKTSPEZIFIKATION



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



Artikel	Dinghartinger Gemüsestrudel		
	ungebacken, tiefgefroren		
Kartoninhalt	5 Stangen à 1.600g = 8,0 kg		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Original Strudelziehteig mit Gemüsefüllung, ungebacken, tiefgefroren		
Hersteller/ Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
Artikelnummer	60316		
Zolltarifnummer	19059080	GTIN Karton	4013827603169
Logistische Daten			
Palettendaten	68 Kt./Pal.	4 Kt./Lage	17 Lagen/Pal.
	Palettenhöhe [cm]: 168 Palettengewicht [kg]: 605		
Verpackung	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Verpackungsart			
Gewicht Karton netto [kg]	8,0	Gewicht Karton brutto [kg]	8,6
Gewicht Umkarton [g]	560	Gewicht Folie(n) ca. [g]	40 (5 Beutel à ca. 8g)
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:	51,5 x 39,0 x 8,0	
	Außenmaß:	52,0 x 39,5 x 9,0	
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]			
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 Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrv) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.		
Haltbarkeit			
Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C):	18 Monate	Restlaufzeit:	12 Monate
Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:	4 Tage		

PRODUKTSPEZIFIKATION



Parameter

Sensorisch	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 Empfehlungen)	<table><thead><tr><th></th><th>Richtwert</th><th>Warnwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>E. coli</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Koagulase positive Staphylokokken</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Präsumtive Bacillus cereus</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>10.000</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Salmonellen (neg. in 25g)</td><td>-</td><td>nicht nachweisbar</td></tr></tbody></table>		Richtwert	Warnwert	E. coli	100	1.000	Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000	Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000	Schimmelpilze	10.000	-	Listeria monocytogenes	-	100	Salmonellen (neg. in 25g)	-	nicht nachweisbar
	Richtwert	Warnwert																				
E. coli	100	1.000																				
Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000																				
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000																				
Schimmelpilze	10.000	-																				
Listeria monocytogenes	-	100																				
Salmonellen (neg. in 25g)	-	nicht nachweisbar																				

Zubereitung

(Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)

Im Backofen/Kombidämpfer, Heißluft ohne Dampf: Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C-200°C für ca. 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Zutatenliste

73% Gemüse (Brokkoli Röschen, Blumenkohl, Süßmais, KNOLLESELLERIE, Karotten, Weißkohl, Porree), WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gouda (MILCH, Stärke, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab), modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), SÜßMOLKENPULVER, Salz, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIEB, Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl (enthält LAKTOSE, MILCHPROTEIN), Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Aroma, Muskat, Pfeffer, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Natriumalginat. Kann Spuren enthalten von Eier und Eierzeugnisse, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln).

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

keine

Allergenkennzeichnung

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Sellerie

Gemäß LMIV

Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden

Eier und Eierzeugnisse, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln)

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

Nährwertangaben pro 100g:	
Brennwert	488 kJ
	117 kcal
Fett	5,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	13 g
- davon Zucker	5,2 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	1,1 g



Version, Freigabe

Version 1, 04.07.2024

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2