

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® Apfelstrudel fertig gebacken und portioniert, tiefgefroren 36 Stück à 160g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung mit Rosinen fertig gebacken, tiefgefroren
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs- GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de
Dinghartinger Artikelnummer	20 141
EAN	4013827201419
Verpackung Gewicht Karton netto [kg] Gewicht Karton brutto [kg] Gewicht Seitenfaltenbeutel Gewicht Umkarton Kartoninhalt Verpackungsart Kartonabmessungen Innen [L x B x H cm] Außen [L x B x H cm] Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	5,76 6,12 16g 342g 36x160g Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe 46,0 x 26,2 x 10,4 46,7 x 26,8 x 11,5 176 534
Logistische Daten Palettendaten Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)	84 Karton/Palette 6 Karton/Lage 14 Lagen/Palette 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: 06.06.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 20141 Apfelstrudel 36x160g_	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)	18 Monate																
Restlaufzeit	12 Monate																
Parameter																	
Sensorisch	Arteigen nach frischen Äpfeln und Zimt																
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> <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>< 1 000 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	< 1 000 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	< 1 000 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 Backofen: Die gefrorene Strudel-Portion im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf mit offenem Zug) bei ca. 180°C - 200°C ca. 8-12 Minuten erwärmen.</p> <p>In der Mikrowelle: Die gefrorene Strudel-Portion bei ca. 600 - 1000 Watt ca. 2-4 Min. erwärmen</p> <p>Auftauen: Die gefrorene Strudelportion bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Stunden auftauen lassen</p> <p>Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.</p>																
Zutatenliste	65% Apfel, <u>Weizenmehl</u> , Wasser, Zucker, pasteurisiertes <u>Volle</u> , Paniermehl (<u>Weizenmehl</u> , Wasser, Hefe, Salz), modifizierte Stärke (Kartoffel), pflanzliches Öl(Rapsöl),																

Freigegeben am: 06.06.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 20141 Apfelstrudel 36x160g_	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

	<p><i>Weizengrieß</i>, Dextrose, Rosinen, Salz, pflanzliche Fette (Palmfett, Cocosfett), Säuerungsmittel: Citronensäure; Gewürze (Nelken, Zimt), Säureregulator: Trinatriumcitrat; Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin.</p> <p>Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.</p>
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)	keine
<p>Allergenkennzeichnung Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG</p> <p>Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden</p>	<p>glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier und Eierzeugnisse</p> <p>Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Sulfite, SO², Lupine</p>
<p>Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)</p> <p>Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g] BE</p>	<p>630 / 149 2,4 0,4 29,5 14,4 2,4 0,3 2,5</p>

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: 06.06.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 20141 Apfelstrudel 36x160g_	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3