

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® Topfenstrudel fertig gebacken & portioniert, tiefgekühlt 36 Stück à 160g		
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mit Quarkfüllung, mit Rosinen gebacken, portioniert und 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	40 224		
EAN	4013827402243		
Verpackung	Gewicht Karton netto [kg] 5,76 Gewicht Karton brutto [kg] 6,13 Gewicht Seitenfaltenbeutel 16g Gewicht Umkarton 351g Kartoninhalt 36x160g Verpackungsart Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe Kartonabmessungen Innen [L x B x H cm] 46,0 x 26,2 x 10,4 Außen [L x B x H cm] 46,0 x 27,0 x 12,0 Palettenhöhe inkl. Palette [cm] 171 Gesamt-Palettengewicht [kg] 418,5		
Logistische Daten	Palettendaten 65Karton/Palette 5Karton/Lage 13Lagen/Palette		
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: 03.07.2014	Name: Landauer	Unterschrift:	
Version 6 40224 Topfenstrudel 36 x 160g	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																
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>< 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 Backofen: Die gefrorene Strudel-Portion Im vorgeheizten Backofen bei 180°C- 200°C ca. 7-11 Minuten erwärmen.</p> <p>In der Mikrowelle: Die gefrorene Strudel-Portion bei 600-1000 Watt ca. 2- 4 Minuten erwärmen.</p> <p>Auftauen: Die gefrorene Strudelportion bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Stunden auftauen lasse.</p> <p>Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen</p>																
Zutatenliste	33% <u>Speisequark</u> Magerstufe, <u>Weizenmehl</u> , pasteurisiertes <u>Vollei</u> , pflanzliches Fett(Palm, Cocos) modifizierte Stärke (Kartoffel), Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Rapsöl), Rum-Rosinen(Rum-Aroma, Wasser), <u>Weizengrieß</u> , Salz, Säuerungsmittel:																

Freigegeben am: 03.07.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 40224 Topfenstrudel 36 x 160g	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

	Citronensäure; Emulgatoren: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)	
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 einschl. Laktose, Eier und Eierzeugnisse Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja, Sulfite, SO ² , Lupine
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen) Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g] BE auf 100g 1 BE = Produkt [g]	953, 228 11,9 7,4 21,3 11,1 8,83 0,28 1,78 56,34

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: 03.07.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 40224 Topfenstrudel 36 x 160g	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3