

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® Premium- Spinatstrudel mit Hirtenkäse ungebacken, tiefgefroren 5 Stangen à 1.200g | | |
| Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV) | Original Butterzichteig mit Spinatfüllung mit in Salzlake gereiftem Käse, ungebacken, 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 | 62 340 | | |
| EAN | 4013827623402 | | |
| Verpackung | Gewicht Karton netto [kg] 6,0 Gewicht Karton brutto [kg] 6,6 Gewicht Seitenfaltenbeutel [g] 16 Gewicht Umkarton [g] 550 Kartoninhalt 5 x 1200g Verpackungsart Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe Kartonabmessungen 51,5 x 39,0 x 8,0 Außenabmessung 52,1 x 39,5 x 9,1 [L x B x H cm] Palettenhöhe inkl. Palette [cm] 170 Gesamt-Palettengewicht [kg] 469 | | |
| Logistische Daten | Palettendaten 68 Karton/Palette 4 Karton/Lage 17 Lagen/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. | | |

| | | |
|--|----------------------|---------------|
| Freigegeben am: 06.08.2014 | Name: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 62340 Spinatstrudel mit Hirtenkäse 5 Stangen_ | 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

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------|---------------|-----------------------------------|---------------|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Bestrahlung | Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) 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 | Nach frischem Spinat mit Hirtenkäsestückchen | | | | | | | | | | | | |
| 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 border="0"> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 000 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> | E.coli | < 1 000 KBE/g | Koagulase positive Staphylokokken | < 1 000 KBE/g | Präsumtive Bacillus cereus | < 1 000 KBE/g | Schimmelpilze | < 100 000 KBE/g | Listeria monocytogenes | < 100 KBE/g | Salmonellen | neg. in 25g |
| E.coli | < 1 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | |
| Koagulase positive Staphylokokken | < 1 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | |
| Präsumtive Bacillus cereus | < 1 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | |
| Schimmelpilze | < 100 000 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>Den gefrorenen Strudel auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf bei offenem Zug) bei ca. 210° C ca. 40 Minuten backen.</p> <p>Ein Bestreichen der Strudeloberfläche mit Butter oder Ei ist nicht mehr erforderlich.</p> | | | | | | | | | | | | |
| Zutatenliste | 53% Blattspinat, <u>Weizenmehl</u> , Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Cocos), Hirtenkäse (pasteurisierte <u>Kuhmilch</u> , Salz, Milchsäurebakterienkulturen, mikrobielles Lab), Zwiebeln, <u>Markenbutter</u> , Gouda (pasteurisierte <u>Kuhmilch</u> , Salz, Starterkulturen, mikrobielles Lab, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Farbstoff: Beta Carotin; Konservierungsstoff: Natriumnitrat; Trennmittel: Kartoffelstärke), pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke (<u>Weizen</u> , <u>Mais</u>), <u>Süßmolkenpulver</u> , Salz, <u>Magermilchpulver</u> , Emulgatoren: Mono-, - und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Gewürz, Pfeffer, Maltodextrin (Mais), Säuerungsmittel: | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|----------------------|---------------|
| Freigegeben am: 06.08.2014 | Name: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 62340 Spinatstrudel mit Hirtenkäse 5 Stangen_ | 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; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Farbstoff: Beta-Carotin; Aroma. |
| Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV) | Konservierungsstoff: Natriumnitrat Farbstoff: Beta-Carotin |
| 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 Milchprodukte einschließlich Laktose Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja, Eier, Sulfite, SO ² , Lupine |
| Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen) Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g] BE | 898 / 215 13,0 7,1 19,4 3,0 5,1 1,0 1,6 |

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: 06.08.2014 | Name: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 62340 Spinatstrudel mit Hirtenkäse 5 Stangen_ | IFS-Betriebshandbuch | Seite 3 |