

# PRODUKTSPEZIFIKATION



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



<b>Artikel</b>	Dinghartinger Zwiebelkuchen "Schwäbische Art" fertig gebacken, tiefgefroren		
<b>Kartoninhalt</b>	3 Stück à 1.500g = 4,5 kg		
<b>Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)</b>	Original Hefeteig mit Zwiebelbelag, fertig gebacken, tiefgefroren		
<b>Hersteller/ Lieferant</b>	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
<b>Ansprechpartner</b>	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
<b>Artikelnummer</b>	80618	Zolltarifnummer:	19059080
	GTIN Karton: 4013827806188	GTIN VKE:	4013827861897
<b>Logistische Daten</b>	104 Kt./Pal.	8 Kt./Lage	13 Lagen/Pal.
<b>Palettendaten</b>	Palettenhöhe [cm]: 165	Palettengewicht [kg]:	530
<b>Verpackung</b>	Backform rund silikonisiert, Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
<b>Verpackungsart</b>			
<b>Gewicht Karton netto [kg]</b>	4,5	<b>Gewicht Karton brutto [kg]</b>	4,9
<b>Gewicht VKE netto [kg]</b>	1,5	<b>Gewicht VKE brutto [kg]</b>	1,532
<b>Gewicht Umkarton [g]</b>	320	<b>Gewicht Folie(n) ca. [g]</b>	36 (3 Beutel à ca. 12g)
		<b>Gewicht Backkarton [g]</b>	60 (3 Backkarton à ca. 20g)
<b>Kartonabmessungen: [L x B x H cm]</b>	Innen: 39,0 x 29,0 x 10,0	Außenmaß:	39,5 x 30,0 x 11,5
<b>Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]</b>	ca. 40,0 x ca. 30,0		
<b>Backkartonabmessung [L x B x Hcm]</b>	30,0 x 30,0 x 3,0 (30cm Ø)		
<b>Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)</b>	mindestens - 18°C		
<b>Gentechnik</b>	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.		
<b>Bestrahlung</b>	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.		
<b>Haltbarkeit</b>			
<b>Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C):</b>	18 Monate	<b>Restlaufzeit:</b>	12 Monate
<b>Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:</b>	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)

	Richtwert	Warnwert
GKZ	100.000	-
Enterobacteriaceae	100	1.000
E. coli	10	100
Koagulase positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Hefen	10.000	-
Schimmelpilze	100	-
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: Den gefrorenen Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen (Heißluft, ohne Dampf) bei ca. 160°C für ca. 25 -30 Minuten erwärmen.

In der Mikrowelle: Den gefrorenen Zwiebelkuchen bei ca. 600-1000 Watt für ca. 7-8 Minuten erwärmen.

Auftauen: Den gefrorenen Zwiebelkuchen bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Stunden auftauen lassen, in die gewünschten Portionen schneiden und im Ofen/Mikrowelle erwärmen.

## Zutatenliste

43% Zwiebeln, WEIZENMEHL, VOLLEI, Schinken (Schweinefleisch, Speisesalz [Salz, Kaliumiodat], Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumacetat; Gewürzextrakt [Chili], Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Schutzkulturen, Buchenholzrauch), Gouda (MILCH, Stärke, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab), Wasser, Palmöl (enthält MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß), SAUERRAHM, Kartoffelstärke, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zucker, SÜßMOLKENPULVER, modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Salz, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Pfeffer, Muskat, Majoran, Kümmel, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma. Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie.

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat  
Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure

## Allergenkennzeichnung

Gemäß LMIV

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

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie

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	734 kJ
	175 kcal
Fett	8,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g
Kohlenhydrate	19 g
- davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	6,4 g
Salz	0,90 g



## Version, Freigabe

Version 17, 02.08.2024

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2

## Änderungsgrund: