

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] 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 6,1 16g 320g 36 x 160g Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe 46,0 x 26,2 x 10,4 46,0 x 27,0 x 12,0 159 459,2		
Logistische Daten Palettendaten	72 Karton/Palette 6 Karton/Lage 12 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.		
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EU-		

Freigegeben am: 09.07.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 8 40224 Topfenstrudel 36 x 160g V8	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

	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 border="1"> <tr> <td>GKZ</td> <td>< 100.000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 10 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 10 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefen</td> <td>< 10.000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>		GKZ	< 100.000 KBE/g	Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g	E.coli	< 10 KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 10 KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Hefen	< 10.000 KBE/g	Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Listeria monocytogenes	-	Salmonellen	neg. in 25g
GKZ	< 100.000 KBE/g																			
Enterobacteriaceae	< 100 KBE/g																			
E.coli	< 10 KBE/g																			
Koagulase positive Staphylokokken	< 10 KBE/g																			
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g																			
Hefen	< 10.000 KBE/g																			
Schimmelpilze	< 100 KBE/g																			
Listeria monocytogenes	-																			
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% SPEISEQUARK (Magerstufe), WEIZENMEHL, VOLLEI, Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), modifizierte Stärke, Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIEß,																			

Freigegeben am: 09.07.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 8 40224 Topfenstrudel 36 x 160g V8	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

	0,8% Rosinen, Salz, Säuerungsmittel: Cirtonensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Rum Aroma, 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 Schalenfrüchte, Sellerie, Soja
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	953, 228
Fett [g]	11,9
davon gesättigte Fettsäuren [g]	7,4
Kohlenhydrate [g]	21,3
davon Zucker [g]	11,1
Eiweiß [g]	8,83
Salz [g]	0,28
BE auf 100g	1,78
1 BE = Produkt [g]	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: 09.07.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 8 40224 Topfenstrudel 36 x 160g V8	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3