

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 ungebacken, tiefgefroren 4 Stangen á 2375g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung mit Rosinen, 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	20 115
EAN	4013827201150
Verpackung Gewicht Karton netto [kg] Gewicht Karton brutto [kg] Gewicht Schlauchbeutel Gewicht Karton Kartoninhalt Verpackungsart Kartonabmessungen Innenmaß [L x B x H cm] Außenmaß [L x B x H cm] Schlauchbeutel [L x B cm] Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	9,5 10,1 ca. 10g 580g 4 x 2375g Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe 51,5 x 39,0 x 10,5 52,0 x 40,0 x 12,0 ca. 62,5 x ca. 16,0 171 545,2
Logistische Daten Palettendaten Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)	52 Karton/Palette 4 Karton/Lage 13 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

Freigegeben am: 21.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 20115 Apfelstrudel 4 Stangen V6	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

	Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.												
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	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 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>Gefrorene Strudelstange im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf) bei ca. 180°C - 200°C für ca. 35-45 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Backblech backen.</p> <p>Hinweis: Vor dem Schneiden ca. 20 Minuten auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen</p>												
Zutatenliste	<p>65% Äpfel, <u>Weizenmehl</u>, Wasser, Zucker, pasteurisiertes <u>Volle</u>, Paniermehl(<u>Weizenmehl</u>, Wasser, Hefe, Salz), modifizierte Stärke(Kartoffel), pflanzliches Öl(Rapsöl), <u>Weizen Grieß</u>, 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>												

Freigegeben am: 21.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 20115 Apfelstrudel 4 Stangen V6	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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)	keine
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), Eier und Eierzeugnisse Schalenfrüchte, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
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	630 / 149 2,4 0,4 29,5 14,4 2,4 0,3 2,5

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: 21.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 20115 Apfelstrudel 4 Stangen V6	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3