

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® Apfelküchle vorgebacken, tiefgefroren
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Apfelringe im Teigmantel, tiefgefroren
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12, D-85652 Landsham-Pliening
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de
Dinghartinger Artikelnummer	18110
EAN Beutel Karton	4013827181100 4013827189991
Verpackung	
Gewicht Beutel netto [kg]	1,0
Gewicht Karton netto [kg]	5,0
Gewicht Karton brutto [kg]	5,3
Leergewicht Karton [g]	244
Gewicht Flachbeutel [g]	8
Kartoninhalt Gewicht Küchle	5 Beutel á 1000g ca. 15-18 Küchle / Beutel ca. 55-70 g
Verpackungsart	Folienbeutel LDPE, Karton Wellpappe
Kartonabmessungen Innenmaß [L x B x H cm] Außenmaß [L x B x H cm] Beutel	40,2 x 19,2 x 23,0 41,0 x 20,0 x 24,6 40,0 x 25,0 x 6,0
Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	ca. 187 ca. 465

Freigegeben am: 25.10.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 10 18110 Apfelküchle	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

Logistische Daten																									
Palettendaten	84 Karton/Palette 12 Karton/Lage 7 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-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.																								
Haltbarkeit																									
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	18 Monate																								
Restlaufzeit	9 Monate																								
Parameter																									
Sensorisch	Arteigen nach Apfel																								
Physikalisch	Frei von gesundheitsgefährdenden Kontaminationen																								
Chemisch	Frei von Fremdgerüchen, Reinigungsmittelrückständen und sonstigen wahrnehmbaren oder gesundheitsgefährdenden bzw. gesetzlich nicht zugelassenen chemischen Kontaminanten																								
Mikrobiologisch (gemäß DGHM Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>GKZ</td> <td>---</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 100</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 100</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1000</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefe</td> <td>< 10 000</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100</td> <td>KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg.</td> <td>in 25g</td> </tr> </table>	GKZ	---	KBE/g	E.coli	< 100	KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 1000	KBE/g	Hefe	< 10 000	KBE/g	Schimmelpilze	< 100	KBE/g	Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g	Salmonellen	neg.	in 25g
GKZ	---	KBE/g																							
E.coli	< 100	KBE/g																							
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/g																							
Präsumtive Bacillus cereus	< 1000	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>Die gewünschte Portion Apfelküchle im gefrorenen Zustand</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der Fritteuse bei ca. 180°C für ca. 2-3 Minuten backen - im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C für ca. 10-15 Minuten backen - in der heißen Pfanne für ca. 8 Minuten backen 																								

Freigegeben am: 25.10.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 10 18110 Apfelküchle	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

Zutatenliste	52% Apfel, Wasser, <u>Weizenmehl</u> , pflanzliches Öl (Raps, Cocos (<u>Milcheiweiß</u>)), Zucker, pasteurisiertes <u>Vollei</u> , pasteurisiertes <u>Eigelb</u> , <u>Weizenstärke</u> , Salz, Stabilisator: Ascorbinsäure.
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), Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose
Nährwerte pro 100g <small>(Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)</small> Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g] Ballaststoffe [g] Natrium [g]	759/ 182 8,8 1,5 20,3 8,0 3,1 0,08 4,5 0,032

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: 25.10.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 10 18110 Apfelküchle	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3