

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		
Kartoninhalt	5 Beutel à 1.000g = 5,0kg (15-18 Stück, ca. 55-70g)		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Apfelringe im Teigmantel, vorgebacken tiefgefroren		
Hersteller/ Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
Artikelnummer	18110	Zolltarifnummer: 19059070	
	GTIN Karton: 4013827189991	GTIN VKE: 4013827181100	
Logistische Daten	84 Kt./Pal.	12 Kt./Lage	7 Lagen/Pal.
Palettendaten	Palettenhöhe [cm]: 187 Palettengewicht [kg]: 465		
Verpackung	Folienbeutel LDPE, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Verpackungsart			
Gewicht Karton netto [kg]	5,0	Gewicht Karton brutto [kg]	5,3
Gewicht VKE netto [kg]	1,0	Gewicht VKE brutto [kg]	1,008
Gewicht Umkarton [g]	235	Gewicht Folie(n) ca. [g]	40 (5 Beutel à ca. 8g)
		Gewicht Backkarton [g]	
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen: 40,2 x 19,2 x 23,0 Außenmaß: 41,0 x 20,0 x 24,6		
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]	ca. 40,0 x ca. 24,5		
Backkartonabmessung [L x B x Hcm]			
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 EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.		
Haltbarkeit			
Mindesthaltbarkeit (bei min. –18°C):	18 Monate	Restlaufzeit:	12 Monate
Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:			

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)

Die gewünschte Portion Apfelküchle im gefrorenen Zustand
- 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.

Zutatenliste

52% Apfel, WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, VOLLEI, EIGELB, Rapsöl, Kokosöl (enthält MILCHEIWEIß), WEIZENSTÄRKE, Salz.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

kein

Allergenkennzeichnung

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

Gemäß LMIV

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

keine

Nährwertangaben pro 100g:	
Brennwert	759 kJ
	182 kcal
Fett	8,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	20,3 g
- davon Zucker	8 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	0,08 g

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



Version, Freigabe

Version 12, 28.06.2021

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2