

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 ohne Rosinen ungebacken, tiefgefroren		
Kartoninhalt	4 Stangen à 2000g = 8,0kg		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung ohne Rosinen, ungebacken, 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	20148		
Zolltarifnummer	19059070	GTIN Karton	4013827201488
Logistische Daten			
Palettendaten	52 Kt./Pal.	4 Kt./Lage	13 Lagen/Pal.
	Palettenhöhe [cm]: 171	Palettengewicht [kg]: 467	
Verpackung	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Verpackungsart			
Gewicht Karton netto [kg]	8,0	Gewicht Karton brutto [kg]	8,6
Gewicht Umkarton [g]	550	Gewicht Folie(n) ca. [g]	40
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:	51,5 x 39,0 x 10,5	
	Außenmaß:	52,0 x 40,0 x 12,0	
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]	ca. 62,5 x ca. 16,0		
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 (LMBestrv) 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.:	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)	<table><tr><td>E. coli</td><td>< 100 KBE/g</td></tr><tr><td>Koagulase positive Staphylokokken</td><td>< 100 KBE/g</td></tr><tr><td>Präsumtive Bacillus cereus</td><td>< 100 KBE/g</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>< 10.000 KBE/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonellen</td><td>neg. in 25g</td></tr></table>	E. coli	< 100 KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g	Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g	Listeria monocytogenes	-	Salmonellen	neg. in 25g
E. coli	< 100 KBE/g												
Koagulase positive Staphylokokken	< 100 KBE/g												
Präsumtive Bacillus cereus	< 100 KBE/g												
Schimmelpilze	< 10.000 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)

Im Backofen/ Kombidämpfer, Heißluft ohne Dampf: Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C-200°C für ca. 45-50 Minuten backen.
Nach dem Backen mit Butter oder pflanzen Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Zutatenliste

65% Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIEß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Salz, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zimt, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Nelken, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Aroma. Kann Spuren enthalten von: Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

keine

Allergenkennzeichnung

glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Gemäß LMIV

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

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	668 kJ
	158 kcal
Fett	1,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	33 g
- davon Zucker	15 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,4 g



Version, Freigabe

Version 3, 25.10.2021

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2