

# PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening  
Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33  
Email: [info@dinghartinger.de](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

<b>Artikel</b>	<b>Dinghartinger® Premium-Blaukrautstrudel mit Apfelscheiben</b> ungebacken, tiefgefroren  5 Stangen à 1.200g
<b>Verkehrsbezeichnung</b> (gemäß LMIV)	Original Butterzietheig mit Blaukraut und Apfelfüllung, ungebacken, tiefgefroren
<b>Hersteller/Lieferant</b>	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham
<b>Ansprechpartner</b>	<u>Qualitätsmanagement</u> <b>Julia Landauer</b> Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: <a href="mailto:j.landauer@dinghartinger.de">j.landauer@dinghartinger.de</a>
<b>Dinghartinger Artikelnummer</b>	<b>80730</b>
<b>EAN</b>	4013827807307
<b>Verpackung</b> Gewicht Karton netto [kg] Gewicht Karton brutto [kg]  Gewicht Schlauchbeutel Gewicht Karton  Kartoninhalt  Verpackungsart  Kartonabmessungen Innen [L x B x H cm] Außen [L x B x H cm]  Schlauchbeutel [L x B cm]  Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	6,0 6,6  ca. 6g 550g  5 x 1200g  Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe  51,5 x 39,0 x 8,0 52,1 x 39,5 x 9,1  ca. 60,0 x ca. 12,0  ca. 170 ca. 469

Freigegeben am: 02.01.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 7 80730 P-Blaukrautstrudel mit Apfel 5 Stangen V7	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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

<b>Logistische Daten</b>	
Palettendaten	68 Karton/Palette    4 Karton/Lage    17 Lagen/Palette
Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)	Mindestens –18°C
<b>Gentechnik</b>	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.
<b>Bestrahlung</b>	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.
<b>Haltbarkeit</b>	
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	18 Monate
Restlaufzeit	12 Monate
<b>Parameter</b>	
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)	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
<b>Zubereitung</b> (Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)	Den gefrorenen Strudel auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 190-210° C ca. 50 Min. backen.  Ein Abstreichen mit Butter oder Margarine ist nicht notwendig.
<b>Zutatenliste</b>	59% Blaukraut (Rotkraut, Branntweinessig, Zucker, Salz, natürliches Aroma (mit <u>Senf</u> )), <u>Weizenmehl</u> , 10% Apfel, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), <u>Markenbutter</u> ,

Freigegeben am: 02.01.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 7 80730 P-Blaukrautstrudel mit Apfel 5 Stangen V7	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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

	<p>modifizierte Stärke (<u>Weizen</u>, Kartoffel), <u>Süßmolkenpulver</u>, pflanzliches Öl (Raps), Salz, <u>Magermilchpulver</u>, Muskat, Nelken, Maltodextrin (Mais), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma, Pfeffer, Zimt.</p> <p><b>Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.</b></p>
<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuIV)</b>	keine
<p><b>Allergenkennzeichnung</b>                  Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG</p> <p>Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden</p>	<p>glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, Senf und Senferzeugnisse</p> <p>Schalenfrüchte, Soja, Eier, Sellerie</p>
<p><b>Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt</b>                  (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)</p> <p>Brennwert [kJ, kcal] 564/ 134                  Eiweiß [g] 2,77                  Fett [g] 4,31                  gesättigte Fettsäuren 2,2                  einfach ungesättigte Fettsäuren 1,5                  mehrfach ungesättigte Fettsäuren 0,64                  Zucker* 6,48                  Salz 1,17                  Kohlenhydrate [g] 21,0                  1 BE 1,75</p>	

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: 02.01.2017	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 7 80730 P-Blaukrautstrudel mit Apfel 5 Stangen V7	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3