

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® Brotsortiment glutenfrei fertig gebacken, geschnitten, tiefgefroren
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	2x Glutenfreies Sonnenblumenbrot 1x Glutenfreies Toastbrot 1x Glutenfreies Sportbrot fertig gebacken, geschnitten, tiefgefroren Diätprodukt, für den Zöliakiepatienten innerhalb des täglichen Speiseplans für den Verzehr geeignet
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	96100
EAN Karton	4013827961009
EAN Sonnenblumenbrot	4013827961108
EAN Toastbrot	4013827961207
EAN Sportbrot	4013827961306
Verpackung	
Gewicht Karton netto [kg]	2,4
Gewicht Karton brutto [kg]	2,62
Scheibenmaße (L/B/H in mm)	80 x 75 x 5
Kartoninhalt	4x600g
Verpackungsart	PPN-Folie, Karton Wellpappe
Kartonabmessungen [L x B x H cm]	40 x 24 x 10,5
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	120
Gesamt-Palettengewicht [kg]	443,2

Freigegeben am: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment Glutenfrei	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	160 Karton/Palette 10 Karton/Lage 16 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 (LMBestrv) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.										
Haltbarkeit Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	12 Monate										
Restlaufzeit	9 Monate										
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 Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>Mesophile Keime</td> <td>< 1x10⁵ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Hefen, Schimmelpilze</td> <td>< 1x10² CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>< 1x10¹ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1x10¹ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	Mesophile Keime	< 1x10 ⁵ CFU/g	Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 ² CFU/g	Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 ¹ CFU/g	E.coli	< 1x10 ¹ CFU/g	Salmonellen	neg. in 25g
Mesophile Keime	< 1x10 ⁵ CFU/g										
Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 ² CFU/g										
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 ¹ CFU/g										
E.coli	< 1x10 ¹ CFU/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)	Bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen.										
Zutatenliste	Sonnenblumenbrot: Reismehl, Sonnenblumenkerne (11%), Kartoffelstärke, Teffmehl, Kochbananenmehl, Leinsamen, Fettpulver (nicht hydrogenisiertes Palmöl), Glucose, Zucker, Hefe, Apfelfasern, Salz, Kartoffelflocken, Inulin, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure										

Freigegeben am: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment Glutenfrei	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

	<p><u>Toastbrot:</u> Reismehl, Kartoffelstärke, Fettpulver (nicht hydrogeniertes Palmöl), Glucose, Zucker, Hefe, Kartoffelflocken, Salz, Inulin, Teffmehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure</p> <p><u>Sportbrot:</u> Reismehl, Kartoffelstärke, Teffmehl, Kochbananenmehl, Fettpulver (nicht hydrogeniertes Palmöl), Leinsamen, Glucose, Zucker, Hefe, Salz, Kartoffelflocken, Inulin, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	
<p>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuV)</p>		
<p>Allergenkennzeichnung 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>Keine</p>	
<p>Nährwerte pro 100g gebackenes Produkt (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)</p> <p><u>Sonnenblumenbrot:</u> Brennwert [kJ, kcal] 1270 / 300 Protein [g] 7,0 Fett [g] 9,6 davon gesättigte Fettsäuren [g] 2,8 Kohlenhydrate [g] 43,5 davon Zucker [g] 3,5 Ballaststoffe [g] 5,3 Salz [g] 1,1 Natrium [g] 0,042 1 BE entspricht [g] 27,55 100 g Brot entspricht 3,63 BE</p> <p><u>Toastbrot:</u> Brennwert [kJ, kcal] 991 / 234 Protein [g] 3,5 Fett [g] 3,3 davon gesättigte Fettsäuren [g] 2,5</p>		
<p>Freigegeben am: 01.12.2014</p>	<p>Name: Landauer</p>	<p>Unterschrift:</p>
<p>Version 4 96100 Brotsortiment Glutenfrei</p>	<p>IFS-Betriebshandbuch</p>	<p>Seite 3</p>

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

Kohlenhydrate [g]	46
davon Zucker [g]	5,3
Ballaststoffe [g]	2,4
Salz [g]	1,1
Natrium [g]	0,043
1 BE entspricht [g]	26,11
100 g Brot entspricht	3,83 BE
Sportbrot:	
Brennwert [kJ, kcal]	1063 / 251
Protein [g]	4,4
Fett [g]	3,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	2,4
Kohlenhydrate [g]	48
davon Zucker [g]	3,8
Ballaststoffe [g]	3,5
Salz [g]	1,2
Natrium [g]	0,047
1 BE entspricht [g]	25
100 g Brot entspricht	4 BE

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: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment Glutenfrei	IFS-Betriebshandbuch	Seite 4