

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® Erdbeer- Rhabarber-Strudel ungebacken, tiefgefroren 5 Stangen á 1200g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehtieg gefüllt mit Erdbeeren und Rhabarber, ungebacken, tiefgefroren
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 / E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de
Dinghartinger Artikelnummer	45100
EAN	4013827451005
Verpackung 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: 21.04.2016	Name: Heidemarie Landauer	Unterschrift:
Version 6 45100 Erbeer Rhabarberstrudel 5 Stangen V6	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	68 Karton/Palette 4 Karton/Lage 17 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)	18 Monate												
Restlaufzeit	12 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 Empfehlungen)	<table> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	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
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												
Zubereitung (Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)	<p>Den gefrorenen Strudel im vorgeheizten Backofen (Heißluft ohne Dampf mit offenem Zug) bei ca. 180°C ca. 35 Min. backen.</p> <p>Nach dem Backen mit Butter abstreichen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen</p>												
Zutatenliste	24% Erdbeeren, pasteurisiertes <u>Vollei</u> , pflanzliche Fette (Palm, Cocos), <u>Weizenmehl</u> , Wasser, Marzipan (<u>Mandeln</u> , Zucker, Invertzuckersirup, Wasser), Paniermehl (<u>Weizenmehl</u> , Wasser, Hefe, Salz), Zucker, <u>Mandelgrieß</u> ,												

Freigegeben am: 21.04.2016	Name: Heidemarie Landauer	Unterschrift:
Version 6 45100 Erbeer Rhabarberstrudel 5 Stangen V6	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

	modifizierte Stärke (Kartoffel), pflanzliches Öl (Raps), 2% Rhabarber, <u>Weizengrieß</u> , Salz, Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Säuerungsmittel: Citronensäure; <u>Mandelsplitter</u> , Aroma.
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 Eiererzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln) Sellerie, Soja, Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	919 / 219
Fett [g]	9,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	3,9
Kohlenhydrate [g]	28,0
davon Zucker [g]	10,6
Eiweiß [g]	5,0
Salz [g]	0,5
BE	2,3

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: 21.04.2016	Name: Heidemarie Landauer	Unterschrift:
Version 6 45100 Erbeer Rhabarberstrudel 5 Stangen V6	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3