

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® Kaiserschmarrn ohne Rosinen vorgegart, tiefgefroren 5 x 1000g | | |
| Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV) | Kaiserschmarrn ohne Rosinen, vorgegart, tiefgefroren | | |
| 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 | 39310 | | |
| EAN Beutel | 4013827393107 | | |
| EAN Karton | 4013827393190 | | |
| Verpackung | Gewicht Beutel netto[kg] 1,0 Gewicht Karton netto [kg] 5,0 Gewicht Karton brutto [kg] 5,3 Leergewicht Karton [g] 244 Gewicht Flachbeutel [g] 8 Kartoninhalt 5 Beutel á 1000g Verpackungsart Flachbeutel HDPE, Karton Wellpappe Kartonabmessungen: Innenmaß [L x B x H cm] 40,2 x 19,2 x 23,0 Außenmaß [L x B x H cm] 41,0 x 20,0 x 24,6 Beutel [L x B x H cm] 40,0 x 25,0 x 6,0 Palettengewicht inkl. Palette [kg] 187 Palettenhöhe inkl. Palette [cm] 465 | | |
| Logistische Daten | Palettendaten 84 Karton/Palette 12 Karton/Lage 7 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 | | |

| | | |
|--|----------------------|---------------|
| Freigegeben am: 21.04.2016 | Name: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 39310 Kaiserschmarrn ohne Rosinen V5 | 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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|-----------------|--------|--------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------|---------------|------|----------------|---------------|-------------|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bestrahlung | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Haltbarkeit Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C) | 14 Monate | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Restlaufzeit | 9 Monate | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parameter | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sensorisch | Goldgelb gebackene, gerupfte Stücke, 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>GKZ</td> <td>< 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefe</td> <td>< 10 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 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> | GKZ | < 100 000 KBE/g | E.coli | < 1 00 KBE/g | Koagulase positive Staphylokokken | < 1 00 KBE/g | Präsumtive Bacillus cereus | < 1 000 KBE/g | Hefe | < 10 000 KBE/g | Schimmelpilze | < 100 KBE/g | Listeria monocytogenes | < 100 KBE/g | Salmonellen | neg. in 25g |
| GKZ | < 100 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E.coli | < 1 00 KBE/g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koagulase positive Staphylokokken | < 1 00 KBE/g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Präsumtive Bacillus cereus | < 1 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hefe | < 10 000 KBE/g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Schimmelpilze | < 100 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>Im Kombidämpfer: für ca. 10 Minuten auf Stufe Dampf bei ca. 100°C erwärmen.</p> <p>In der Mikrowelle: ca. 3 Minuten bei ca. 600 Watt erwärmen und für ca. 1 Minute im geschlossenen System ziehen lassen.</p> <p>Im Heißlufttherd: Kaiserschmarrn mit Alufolie abdecken und für ca. 20 Minuten bei 125°C erwärmen.</p> <p>Serviervorschlag:</p> <p>In der heißen Pfanne in zerlassener Butter und Zucker schwenken, mit Staubzucker bestreuen und anschließend servieren.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutatenliste | 22% pasteurisiertes <u>Vollei</u> , Wasser, <u>Weizenmehl</u> , Zucker, <u>Frischkäse</u> , pasteurisiertes <u>Eiweiß</u> , modifizierte Stärke (<u>Weizen</u> , Mais, Kartoffel), pflanzliches Öl (Raps), <u>Weizenstärke</u> , <u>Sprühvollmilchpulver</u> , Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Monocalciumphosphat, | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|----------------------|---------------|
| Freigegeben am: 21.04.2016 | Name: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 39310 Kaiserschmarrn ohne Rosinen V5 | 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

| | |
|--|---|
| | Natriumdiphosphat; Vanille Aroma, Backpulver (Säuerungsmittel: Diphosphate; Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonate; Maisstärke), Salz, Gewürz, <u>Hühnereiweißpulver</u> , Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Säuerungsmittel: Citronensäure. |
| Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV) | keine |
| 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), Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, Eier und Eierzeugnisse |
| Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen) | |
| Brennwert [kJ, kcal] | 1102, 262 |
| Fett [g] | 7,97 |
| davon gesättigte Fettsäuren [g] | 1,8 |
| Kohlenhydrate [g] | 40 |
| davon Zucker [g] | 19,8 |
| Eiweiß [g] | 7,46 |
| Salz [g] | 0,68 |
| BE auf 100g | 3,33 |
| 1 BE = Produkt [g] | 30 |

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: Landauer | Unterschrift: |
| Version 5 39310 Kaiserschmarrn ohne Rosinen V5 | IFS-Betriebshandbuch | Seite 3 |