

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® Waldbeer-Strudel ungebacken, tiefgefroren 5 Stangen á 1.200g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehtieg mit Brombeeren, Johannisbeeren und Himbeeren, 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	45 300
EAN	4013827453009
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: 25.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 45300 Waldbeerstrudel 5x1200g 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

Logistische Daten													
Palettendaten	68Karton/Palette 4Karton/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 (LMBestV) 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 nach Waldfrüchten												
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. 25-30 Minuten backen.</p> <p>Nach dem Backen mit Butter abstreichen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen</p>												
Zutatenliste	38% Waldbeermischung (Brombeeren, rote und schwarze Johannesbeeren, Himbeeren), <u>Weizenmehl</u> , Wasser, pasteurisiertes <u>Vollei</u> , pflanzliche <u>Fette</u> (Palm, Cocos), Marzipan (<u>Mandeln</u> , Zucker, Invertzuckersirup, Wasser), Paniermehl (<u>Weizenmehl</u> , Wasser, Hefe, Salz), Zucker,												

Freigegeben am: 25.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 45300 Waldbeerstrudel 5x1200g 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

	<u>Mandelgrieß</u> , pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke (Kartoffel), <u>Weizengrieß</u> , Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; <u>Mandelsplitter</u> , Aroma.
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), Eier und Eierzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandeln) Sellerie, Soja, Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	748, 177
Fett [g]	3,78
gesättigte Fettsäuren [g]	0,3
Kohlenhydrate [g]	33,3
Zucker [g]	20,7
Eiweiß [g]	2,48
Salz [g]	0,33
BE auf 100g	2,76
1 BE = Produkt [g]	36,04

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: 25.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 5 45300 Waldbeerstrudel 5x1200g V5	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3