

# 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® Topfenstrudel</b> ungebacken, tiefgefroren  5 Stangen à 1.500g
<b>Verkehrsbezeichnung</b> (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mt Quarkfüllung und Rosinen 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>40 215</b>
<b>EAN</b>	4013827402151
<b>Verpackung</b>	
Gewicht Karton netto [kg]	7,5
Gewicht Karton brutto [kg]	8,1
Gewicht Schlauchbeutel	ca. 9g
Gewicht Karton	548g
Kartoninhalt	5 x 1500g
Verpackungsart	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe
Kartonabmessungen Innen [L x B x H cm]	51,5 x 39,0 x 8,0
Außen [L x B x H cm]	52,1 x 39,5 x 9,1
Schlauchbeutel [L x B cm]	ca. 60,0 x ca. 15,0
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	ca. 170
Gesamt-Palettengewicht [kg]	ca. 571

Freigegeben am: 25.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 40215 Topfenstrudel 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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

<b>Logistische Daten</b> Palettendaten	68Karton/Palette      4Karton/Lage      17Lagen/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)  Restlaufzeit	  18 Monate  12 Monate
<b>Parameter</b>  Sensorisch  Physikalisch  Chemisch  Mikrobiologisch (gemäß DGHM Empfehlungen)	  Arteigen  Frei von gesundheitsgefährdenden Kontaminationen  Frei von Fremdgerüchen, Reinigungsmittelrückständen und sonstigen wahrnehmbaren oder gesundheitsgefährdenden bzw. gesetzlich nicht zugelassenen chemischen Kontaminanten  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 belegtes Backblech legen. Strudel eng aneinander legen oder die Seiten mit Alufolie begrenzen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 45-55 Minuten backen.  Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen, auskühlen lassen bis dieser schnittfest ist und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
<b>Zutatenliste</b>	33% <u>Speisequark</u> Magerstufe, <u>Weizenmehl</u> ,

Freigegeben am: 25.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 6 40215 Topfenstrudel 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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

	pasteurisiertes <u>Vollej</u> , pflanzliches Fett( Palm, Cocos) modifizierte Stärke (Kartoffel), Wasser, Zucker, pflanzliches Öl (Rapsöl), Rum-Rosinen( Rum-Aroma, Wasser), <u>Weizengrieß</u> , Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Sonnenblumenlecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma.
<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)</b>	
<b>Allergenkennzeichnung</b> 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 einschl. Laktose, Eier und Eierzeugnisse  Schalenfrüchte, Sellerie, Soja
<b>Nährwerte pro 100g</b> (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g] BE auf 100g 1 BE = Produkt [g]	953, 228 11,9 7,4 21,3 11,1 8,83 0,28 1,78 56,34

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 6 40215 Topfenstrudel 5 Stangen V6	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3