

# 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® Gemüsestrudel</b> ungebacken, tiefgefroren  4 Stangen á 1.600g																								
<b>Verkehrsbezeichnung</b> (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mit Gemüsefüllung, 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>60 315</b>																								
<b>EAN</b>	4013827603152																								
<b>Verpackung</b>	<table border="0"> <tr> <td>Gewicht Karton netto [kg]</td> <td>6,4</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Karton brutto [kg]</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Karton [g]</td> <td>544</td> </tr> <tr> <td>Gewicht Schlauchbeutel[g]</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>4x1600g</td> </tr> <tr> <td>Verpackungsart</td> <td>Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe</td> </tr> <tr> <td>Kartonabmessungen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Innenmaß [L x B x H cm]</td> <td>51,5 x 39,0 x 8,0</td> </tr> <tr> <td>Außenmaß [L x B x H cm]</td> <td>52,1 x 39,5 x 9,1</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe inkl. Palette [cm]</td> <td>169,7</td> </tr> <tr> <td>Gesamt-Palettengewicht [kg]</td> <td>496</td> </tr> </table>			Gewicht Karton netto [kg]	6,4	Gewicht Karton brutto [kg]	7,0	Gewicht Karton [g]	544	Gewicht Schlauchbeutel[g]	16	Kartoninhalt	4x1600g	Verpackungsart	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe	Kartonabmessungen		Innenmaß [L x B x H cm]	51,5 x 39,0 x 8,0	Außenmaß [L x B x H cm]	52,1 x 39,5 x 9,1	Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	169,7	Gesamt-Palettengewicht [kg]	496
Gewicht Karton netto [kg]	6,4																								
Gewicht Karton brutto [kg]	7,0																								
Gewicht Karton [g]	544																								
Gewicht Schlauchbeutel[g]	16																								
Kartoninhalt	4x1600g																								
Verpackungsart	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe																								
Kartonabmessungen																									
Innenmaß [L x B x H cm]	51,5 x 39,0 x 8,0																								
Außenmaß [L x B x H cm]	52,1 x 39,5 x 9,1																								
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	169,7																								
Gesamt-Palettengewicht [kg]	496																								
<b>Logistische Daten</b>	<table border="0"> <tr> <td>Palettendaten</td> <td>68 Karton/Palette</td> <td>4 Karton/Lage</td> <td>17 Lagen/Palette</td> </tr> <tr> <td>Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)</td> <td colspan="3">Mindestens –18°C</td> </tr> </table>			Palettendaten	68 Karton/Palette	4 Karton/Lage	17 Lagen/Palette	Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)	Mindestens –18°C																
Palettendaten	68 Karton/Palette	4 Karton/Lage	17 Lagen/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-																								
Freigegeben am: 21.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:																							
Version 7 60315 Gemüsestrudel 4 Stangen V7	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)

	Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.												
<b>Haltbarkeit</b>													
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	18 Monate												
Restlaufzeit	12 Monate												
<b>Parameter</b>													
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>&lt; 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>&lt; 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>&lt; 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>&lt; 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>&lt; 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												
<b>Zubereitung</b> (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 auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°-200°C und ca. 45-55 Min. backen.</p> <p>Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen und vor dem Schneiden auskühlen lassen.</p>												
<b>Zutatenliste</b>	70% Gemüsemischung (Brokkoli Röschen, Blumenkohl, Süßmais, <u>Knollensellerie</u> , Karotten, Weißkohl, Porree), <u>Weizenmehl</u> , Wasser, pflanzliche Fette (Palm, Cocos), Gouda ( <u>Milch</u> , Kartoffelstärke, Salz, Starterkulturen, mikrobielles Lab), modifizierte Stärke ( <u>Weizen</u> , Mais), <u>Süßmolkenpulver</u> , pasteurisiertes <u>Vollej</u> , Salz, pflanzliches Öl (Raps), <u>Weizengrieß</u> , Zucker, <u>Magermilchpulver</u> , Verdickungsmittel: Natriumalginat; Maltodextrin (Mais), Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgator: Sonnenblumenlecithin; Pfeffer, Muskat, Aroma.												
<b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuV)</b>	Keine												
<b>Allergenkennzeichnung</b> Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG	glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, Eier und Eierzeugnisse, Sellerie												

Freigegeben am: 21.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 7 60315 Gemüsestrudel 4 Stangen V7	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)

Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden	Schalenfrüchte, Soja
<b>Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt</b> (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	446 / 106
Fett [g]	3,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,7
Kohlenhydrate [g]	16,2
davon Zucker [g]	4,8
Eiweiß [g]	3,1
Salz [g]	1,1
BE	1,35

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 7 60315 Gemüsestrudel 4 Stangen V7	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3