

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® Gemüsestrudel ungebacken, tiefgefroren 4 Stangen á 1.600g		
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Strudelziehteig mit Gemüsefüllung, 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	60 315		
EAN	4013827603152		
Verpackung	<p>Gewicht Karton netto [kg] 6,4 Gewicht Karton brutto [kg] 7,0 Gewicht Karton [g] 544 Gewicht Schlauchbeutel[g] 16</p> <p>Kartoninhalt 4x1600g</p> <p>Verpackungsart Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe</p> <p>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</p> <p>Palettenhöhe inkl. Palette [cm] 169,7 Gesamt-Palettengewicht [kg] 496</p>		
Logistische Daten	<p>Palettendaten 68 Karton/Palette 4 Karton/Lage 17 Lagen/Palette</p> <p>Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV) Mindestens –18°C</p>		
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-		
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 web: www.dinghartinger.de

	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 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>												
Zutatenliste	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.												
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuV)	Keine												
Allergenkennzeichnung 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 web: www.dinghartinger.de

Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden	Schalenfrüchte, Soja
Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt (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