

# PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening  
Tel: 089 – 99 15 01 0, Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de



<b>Artikel</b>	Dinghartinger Apfelstrudel ohne Rosinen VEGAN ungebacken, tiefgefroren		
<b>Kartoninhalt</b>	4 Stangen à 2000g = 8,0kg		
<b>Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)</b>	Original Strudelziehteig mit Apfelfüllung ohne Rosinen, ungebacken, tiefgefroren		
<b>Hersteller/ Lieferant</b>	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
<b>Ansprechpartner</b>	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
<b>Artikelnummer</b>	20148		
<b>Zolltarifnummer</b>	19059070	<b>GTIN Karton</b>	4013827201488
<b>Logistische Daten</b>			
<b>Palettendaten</b>	60 Kt./Pal.	6 Kt./Lage	10 Lagen/Pal.
<b>Verpackung</b>	Palettenhöhe [cm]: 180 Palettengewicht [kg]: 530		
<b>Verpackungsart</b>	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
<b>Gewicht Karton netto [kg]</b>	8,0	<b>Gewicht Karton brutto [kg]</b>	8,5
<b>Gewicht Umkarton [g]</b>	440	<b>Gewicht Folie(n) ca. [g]</b>	40 (4 Stangen à ca. 10g)
<b>Kartonabmessungen: [L x B x H cm]</b>	<b>Innen:</b>	49,0 x 29,0 x 14,4	
	<b>Außenmaß:</b>	49,5 x 30,0 x 16,5	
<b>Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]</b>	ca. 62,5 x ca. 16,0		
<b>Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)</b>	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 (LMBestrv) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.		
<b>Haltbarkeit</b>			
<b>Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C):</b>	18 Monate	<b>Restlaufzeit:</b>	12 Monate
<b>Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:</b>	4 Tage		

# PRODUKTSPEZIFIKATION



## 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><thead><tr><th></th><th>Richtwert</th><th>Warnwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>E. coli</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Koagulase positive Staphylokokken</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Präsumtive Bacillus cereus</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>10.000</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Salmonellen (neg. in 25g)</td><td>-</td><td>nicht nachweisbar</td></tr></tbody></table>		Richtwert	Warnwert	E. coli	100	1.000	Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000	Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000	Schimmelpilze	10.000	-	Listeria monocytogenes	-	100	Salmonellen (neg. in 25g)	-	nicht nachweisbar
	Richtwert	Warnwert																				
E. coli	100	1.000																				
Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000																				
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000																				
Schimmelpilze	10.000	-																				
Listeria monocytogenes	-	100																				
Salmonellen (neg. in 25g)	-	nicht nachweisbar																				

## Zubereitung

(Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)

Im Backofen/Kombidämpfer, Heißluft ohne Dampf: Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C-200°C für ca. 45-50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

## Zutatenliste

65% Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), Dextrose, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIß, Säuerungsmittel: Citronensäure; Salz, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zimt, Säureregulator: Trinatriumcitrat; Nelken, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Aroma. Kann Spuren enthalten von: Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

keine

## Allergenkennzeichnung

glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Gemäß LMIV  
Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden

Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100g:	
Brennwert	668 kJ
	158 kcal
Fett	1,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	33 g
- davon Zucker	15 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	0,40 g



## Version, Freigabe

Version 5, 18.01.2025

## Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

## Unterschrift

Seite 2 v. 2

**Änderungsgrund:** Kartonabmessung, Gewicht Verpackungen, Logistikdaten