

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® „Brötchen“ Sortiment glutenfrei	
	fertig gebacken, tiefgefroren	
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	6 x Glutenfreie Schnittbrötchen 6x Glutenfreie Baguettebrötchen 8 x Glutenfreie Sportbrötchen	
	fertig gebacken, tiefgefroren	
	Diätetisches Produkt, geeignet für eine glutenfreie Ernährung	
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham-Pliening	
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de	
Dinghartinger Artikelnummer	96300 4013827963003 (Karton)	
EAN	4013827963102 (Baguettbrötchen) 4013827963201 (Schnittbrötchen) 4013827963300 (Sportbrötchen)	
Verpackung		
Gewicht Karton netto [kg]	1,4	
Gewicht Karton brutto [kg]	1,6	
Gewicht Beutel	8g	
Gewicht Umkarton	200g	
Kartoninhalt	6x80g (Schnittbrötchen) 6x80g (Baguettbrötchen) 8x60g (Sportbrötchen)	
Verpackungsart	PPN-Folie, Karton Wellpappe	
Kartonabmessungen [L x B x H cm]	40,0 x 23,0 x 10,0	
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	115	
Gesamt-Palettengewicht [kg]	276	

Freigegeben am: 21.11.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 1 96300 „Brötchen“ Sortiment, glutenfrei	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	160 Karton/Palette 10 Karton/Lage 16 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 (LMBestrv) 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										
Physikalisch	Frei von gesundheitsgefährdenden Kontaminationen										
Chemisch	Frei von Fremdgerüchen, Reinigungsmittelrückständen und sonstigen wahrnehmbaren oder gesundheitsgefährdenden bzw. gesetzlich nicht zugelassenen chemischen Kontaminanten										
Mikrobiologisch (gemäß DGHM Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>Mesophile Keime</td> <td>< 1x10⁵ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Hefen, Schimmelpilze</td> <td>< 1x10² CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>< 1x10¹ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1x10¹ CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	Mesophile Keime	< 1x10 ⁵ CFU/g	Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 ² CFU/g	Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 ¹ CFU/g	E.coli	< 1x10 ¹ CFU/g	Salmonellen	neg. in 25g
Mesophile Keime	< 1x10 ⁵ CFU/g										
Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 ² CFU/g										
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 ¹ CFU/g										
E.coli	< 1x10 ¹ CFU/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)	Bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen.										
Zutatenliste	<p><u>Schnittbrötchen/ Baquettbrötchen:</u> Reismehl, Wasser, Kartoffelstärke, Backhefe, ungehärtetes Palmfett, Dextrose, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure.</p> <p><u>Sportbrötchen:</u> Reismehl, Kartoffelstärke, Fettpulver (ungehärtetes</p>										

Freigegeben am: 21.11.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 1 96300 „Brötchen“ Sortiment, glutenfrei	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

	Palmfett), Dextrose, Backhefe, Zucker, Salz, Kartoffelflocken, Teffmehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure.
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	Keine
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	Schnittbrötchen/ Baguettbrötchen 966/ 228
Fett [g]	3,1
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,9
Kohlenhydrate [g]	45,8
davon Zucker [g]	1,6
Eiweiß [g]	3,3
Salz [g]	1,2
	Sportbrötchen
Brennwert [kJ, kcal]	982/ 232
Fett [g]	4,0
davon gesättigte Fettsäuren [g]	2,5
Kohlenhydrate [g]	43,9
davon Zucker [g]	4,2
Eiweiß [g]	3,2
Salz [g]	1,1

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: 21.11.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 1 96300 „Brötchen“ Sortiment, glutenfrei	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3