

# 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® Brotsortiment glutenfrei</b>  fertig gebacken, geschnitten, tiefgefroren
<b>Verkehrsbezeichnung</b> (gemäß LMIV)	2x Glutenfreies Sonnenblumenbrot 1x Glutenfreies Toastbrot 1x Glutenfreies Sportbrot  fertig gebacken, geschnitten, tiefgefroren  Diätprodukt, für den Zöliakiepatienten innerhalb des täglichen Speiseplans für den Verzehr geeignet
<b>Hersteller/Lieferant</b>	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham-Pliening
<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>	96100
<b>EAN Karton</b>	4013827961009
<b>EAN Sonnenblumenbrot</b>	4013827961108
<b>EAN Toastbrot</b>	4013827961207
<b>EAN Sportbrot</b>	4013827961306
<b>Verpackung</b>	
Gewicht Karton netto [kg]	2,4
Gewicht Karton brutto [kg]	2,62
Scheibenmaße (L/B/H in mm)	80 x 75 x 5
Kartoninhalt	4x600g
Verpackungsart	PPN-Folie, Karton Wellpappe
Kartonabmessungen [L x B x H cm]	40 x 24 x10,5
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	120
Gesamt-Palettengewicht [kg]	443,2

Freigegeben am: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment 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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

<b>Logistische Daten</b>											
Palettendaten	160 Karton/Palette    10 Karton/Lage    16 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 (LMBestrv) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.										
<b>Haltbarkeit</b> Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	12 Monate										
Restlaufzeit	9 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 Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>Mesophile Keime</td> <td>&lt; 1x10<sup>5</sup> CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Hefen, Schimmelpilze</td> <td>&lt; 1x10<sup>2</sup> CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>&lt; 1x10<sup>1</sup> CFU/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>&lt; 1x10<sup>1</sup> CFU/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	Mesophile Keime	< 1x10 <sup>5</sup> CFU/g	Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 <sup>2</sup> CFU/g	Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/g	E.coli	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/g	Salmonellen	neg. in 25g
Mesophile Keime	< 1x10 <sup>5</sup> CFU/g										
Hefen, Schimmelpilze	< 1x10 <sup>2</sup> CFU/g										
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/g										
E.coli	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/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)	Bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen.										
<b>Zutatenliste</b>	<b>Sonnenblumenbrot:</b> Reismehl, Sonnenblumenkerne (11%), Kartoffelstärke, Teffmehl, Kochbananenmehl, Leinsamen, Fettpulver (nicht hydrogenisiertes Palmöl), Glucose, Zucker, Hefe, Apfelfasern, Salz, Kartoffelflocken, Inulin, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure										

Freigegeben am: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment 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](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)

	<p><b><u>Toastbrot:</u></b>                  Reismehl, Kartoffelstärke, Fettpulver (nicht hydrogeniertes Palmöl), Glucose, Zucker, Hefe, Kartoffelflocken, Salz, Inulin, Teffmehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure</p> <p><b><u>Sportbrot:</u></b>                  Reismehl, Kartoffelstärke, Teffmehl, Kochbananenmehl, Fettpulver (nicht hydrogeniertes Palmöl), Leinsamen, Glucose, Zucker, Hefe, Salz, Kartoffelflocken, Inulin, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	
<p><b>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuV)</b></p>		
<p><b>Allergenkennzeichnung</b>                  Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG</p> <p>Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden</p>	<p>Keine</p>	
<p><b>Nährwerte pro 100g gebackenes Produkt</b>                  (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)</p> <p><b><u>Sonnenblumenbrot:</u></b>                  Brennwert [kJ, kcal] 1270 / 300                  Protein [g] 7,0                  Fett [g] 9,6                  davon gesättigte Fettsäuren [g] 2,8                  Kohlenhydrate [g] 43,5                  davon Zucker [g] 3,5                  Ballaststoffe [g] 5,3                  Salz [g] 1,1                  Natrium [g] 0,042                  1 BE entspricht [g] 27,55                  100 g Brot entspricht 3,63 BE</p> <p><b><u>Toastbrot:</u></b>                  Brennwert [kJ, kcal] 991 / 234                  Protein [g] 3,5                  Fett [g] 3,3                  davon gesättigte Fettsäuren [g] 2,5</p>		
<p>Freigegeben am: 01.12.2014</p>	<p>Name: Landauer</p>	<p>Unterschrift:</p>
<p>Version 4                  96100 Brotsortiment Glutenfrei</p>	<p>IFS-Betriebshandbuch</p>	<p>Seite 3</p>

# 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)

Kohlenhydrate [g]	46
davon Zucker [g]	5,3
Ballaststoffe [g]	2,4
Salz [g]	1,1
Natrium [g]	0,043
1 BE entspricht [g]	26,11
100 g Brot entspricht	3,83 BE
<b>Sportbrot:</b>	
Brennwert [kJ, kcal]	1063 / 251
Protein [g]	4,4
Fett [g]	3,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	2,4
Kohlenhydrate [g]	48
davon Zucker [g]	3,8
Ballaststoffe [g]	3,5
Salz [g]	1,2
Natrium [g]	0,047
1 BE entspricht [g]	25
100 g Brot entspricht	4 BE

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: 01.12.2014	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 96100 Brotsortiment Glutenfrei	IFS-Betriebshandbuch	Seite 4