

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 BIO Brotterrine -mittel- fertig gebacken, tiefgefroren		
Kartoninhalt	30 Stück à 150g = 4,5kg		
Füllmenge	ca. 220ml		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Ausgefrästes Weizenmischbrot mit Deckel, fertig gebacken, tiefgefroren		
Hersteller/ Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
Artikelnummer	95200		
Zolltarifnummer	19059030	GTIN Karton	4013827952007
Logistische Daten			
Palettendaten	36 Kt./Pal.	4 Kt./Lage	9 Lagen/Pal.
	Palettenhöhe [cm]: 227	Palettengewicht [kg]: 211	
Verpackung	Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Verpackungsart			
Gewicht Karton netto [kg]	4,5	Gewicht Karton brutto [kg]	5,3
Gewicht Umkarton [g]	728	Gewicht Folie(n) ca. [g]	84
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:	59,3 x 39,3 x 20,0	
	Außenmaß:	60,0 x 40,0 x 23,5	
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]			
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 (LMBestV) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.		
Haltbarkeit			
Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C):	12 Monate	Restlaufzeit:	9 Monate
Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:			

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)	GKZ	100.000 KBE/g
	Enterobacteriaceae	100 KBE/g
	E. coli	10 KBE/g
	Koagulase positive Staphylokokken	10 KBE/g
	Präsumtive Bacillus cereus	100 KBE/g
	Hefen	10.000 KBE/g
	Schimmelpilze	100 KBE/g
	Listeria monocytogenes	---
	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 ca. 1 Stunde auftauen. Anschließend im Umluftofen bei 180° C mit trockener Hitze für ca. 3 Minuten kross aufbacken. Mit heißer Suppe befüllt sofort servierfähig. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutatenliste

WEIZENMEHL*, Wasser, ROGGENMEHL*, Hefe*, Meersalz, ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG* (ROGGENVOLLKORNMEHL*, Wasser), Brezenbackmittel* (WEIZENMALZMEHL*, WEIZENGLUTEN*, WEIZENMELHL*, Zucker*, Acerola*). Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte (Haselnüsse, Wallnüsse), Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Eier und Eierzeugnisse, Soja, Sesam.

*aus kontrolliert biologischen Anbau
ÖKO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

keine

Allergenkennzeichnung

glutenhaltiges Getreide (Weizen und Roggen)

Gemäß LMIV

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

Schalenfrüchte (Haselnüsse, Wallnüsse), Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Eier und Eierzeugnisse, Soja, Sesam.

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	990 kJ
	237 kcal
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	48 g
- davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	1,5 g

