

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 Dampfnudel mit Kruste 180g vorgegart, tiefgefroren		
Kartoninhalt	18 Stück à 180 g = 3,24 kg		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Süßes Hefeteiggebäck mit Kruste, vorgegart, 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	15180		
Zolltarifnummer	19059070	GTIN Karton	4013827151806
Logistische Daten			
Palettendaten	60 Kt./Pal.	5 Kt./Lage	12 Lagen/Pal.
Verpackung	Palettenhöhe [cm]: 135 Palettengewicht [kg]: 231		
Verpackungsart	innenliegender PE Beutel, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Gewicht Karton netto [kg]	3,24	Gewicht Karton brutto [kg]	3,51
Gewicht Umkarton [g]	250	Gewicht Folie(n) ca. [g]	20
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:		
	Außenmaß:	47,0 x 30,0 x 10,0	
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):	18 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)		Richtwert	Warnwert
	GKZ	100.000	-
	Enterobacteriaceae	100	1.000
	E. coli	10	100
	Koagulase positive Staphylokokken	10	100
	Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
	Hefen	10.000	-
	Schimmelpilze	100	-
	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 vorgeheizten Konvektomat (90°C, Einstellung Dampf ca. 20 Min) auftauen und erhitzen.

Alternativ ist die Erwärmung in der Mikrowelle möglich - bitte beachten Sie dazu die Angaben Ihres Geräteherstellers. Wir empfehlen die Zubereitung im Konvektomaten.

Zutatenliste

WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle (Palm, Raps), Zucker, VOLLEI, Hefe, Salz (jodiert), BUTTERMILCHPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (LMZDV)

keine

Allergenkennzeichnung

Gemäß LMIV

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

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse

Soja und Schalenfrüchte (Mandel)

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	1306 kJ
	311 kcal
Fett	12 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	48 g
- davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,96 g

