

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Plienig
Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33
Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de



Artikel	Dinghartinger Kaiserschmarrn mit Rosinen			
	vorgegart, tiefgefroren			
Kartoninhalt	5 Beutel à 1.000g = 5,0kg			
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Kaiserschmarrn mit Rosinen, vorgegart, tiegefroren			
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	39300			
Zolltarifnummer	19059070	GTIN Karton	4013827393008	
Logistische Daten				
Palettendaten	84 Kt./Pal.	12 Kt./Lage	7 Lagen/Pal.	
	Palettenhöhe [cm]: 465 Palettengewicht [kg]: 187			
Verpackung				
Verpackungsart	Flachbeutel LDPE, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar			
Gewicht Karton netto [kg]	5,0	Gewicht Karton brutto [kg]	5,3	
Gewicht Umkarton [g]	235	Gewicht Folie/ Backtrennpapier ca. [g]	40 (5 Btl. à ca. 8g)	
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:	40,2 x 19,2 x 23,0		
	Außenmaß:	41,0 x 20,0 x 24,5		
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]	40,0 x 24,5			
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.: 4 Tage				



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 Kombidämpfer: Im gefrorenen Zustand bei 140°C Heißluft und 40% Dampf für ca. 5-10 Minuten erwärmen. In der Mikrowelle: ca. 3 Minuten bei ca. 600 Watt erwärmen und für ca. 1 Minute im geschlossenen System ziehen lassen. Im Heißlufttherd: Kaiserschmarrn mit Alufolie abdecken und für ca. 20 Minuten bei ca. 125°C erwärmen. In der Pfanne: Im angetauten Zustand bei mittlerer Hitze mit Butter für ca. 8-10 Minuten erwärmen. Serviervorschlag: Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus, Mandelsplitter oder Zwetschgenröster servieren. Nur im durchgegartem Zustand verzehren!

Zutatenliste

VOLLEI, Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, HÜHNEREIWEIß, FRISCHKÄSE, modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), pflanzliches Öl (Raps), 2% Rosinen, WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, Vanille Aroma, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat, Monocalciumphosphat, Trennmittel: Maisstärke), Salz, HÜHNEREIWEIßPULVER, Gewürz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kann Spuren enthalten von: Soja.

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), Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Ei und Eierzeugnisse

Soja

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	956 kJ
	227 kcal
Fett	5,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	35 g
- davon Zucker	9,2 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,53 g

