

PRODUKTSPEZIFIKATION



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



Artikel	Dinghartinger Lebkuchenstrudel mit Apfelspalten ungebacken, tiefgefroren		
Kartoninhalt	5 Stangen à 1.500g = 7,5kg		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Original Hefeteig mit Nussfüllung, Apfelspalten mit Rosinen, ungebacken, 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	75215		
Zolltarifnummer	19059070	GTIN Karton	4013827752157
Logistische Daten			
Palettendaten	78 Kt./Pal.	6 Kt./Lage	13 Lagen/Pal.
	Palettenhöhe [cm]: 171 Palettengewicht [kg]: 644		
Verpackung	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
Verpackungsart			
Gewicht Karton netto [kg]	7,5	Gewicht Karton brutto [kg]	8,0
Gewicht Umkarton [g]	410	Gewicht Folie(n) ca. [g]	25 (5 Stangen à ca. 5g)
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen:	49,0 x 29,0 x 10,4	
	Außenmaß:	49,5 x 30,0 x 12,0	
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]	ca. 60,0 x ca. 15,0		
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):	14 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)	<table><thead><tr><th></th><th>Richtwert</th><th>Warnwert</th></tr></thead><tbody><tr><td>E. coli</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Koagulase positive Staphylokokken</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Präsumtive Bacillus cereus</td><td>100</td><td>1.000</td></tr><tr><td>Schimmelpilze</td><td>10.000</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Salmonellen (neg. in 25g)</td><td>-</td><td>nicht nachweisbar</td></tr></tbody></table>		Richtwert	Warnwert	E. coli	100	1.000	Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000	Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000	Schimmelpilze	10.000	-	Listeria monocytogenes	-	100	Salmonellen (neg. in 25g)	-	nicht nachweisbar
	Richtwert	Warnwert																				
E. coli	100	1.000																				
Koagulase positive Staphylokokken	100	1.000																				
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000																				
Schimmelpilze	10.000	-																				
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 Backofen/Kombidämpfer, Heißluft ohne Dampf: Die gefrorene Strudelstange auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160°C für ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Stange ruhen lassen (ca. 10-20 Minuten) und nochmals bei 150°C für 10 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Zutatenliste

31% Nussfüllung (HASELNÜSSE, Zucker, WEIZENMEHL, Dextrose, HARTWEIZENGRIEß, WEIZENSTÄRKE, WEIZENGLUTEN, fettreduziertes Kakaopulver, Verdickungsmittel: E 401; Backpulver [Backtriebmittel: E 450, E 500 (ii), E 341 (i); WEIZENSTÄRKE], HÜHNEREIWEIßPULVER, Säureregulator: E 263; jodiertes Speisesalz [Salz, Kaliumiodat], Stabilisator: E 412; Aroma), WEIZENMEHL, VOLLEI, 6% Apfel, Rosinen, Marzipan (MANDELN, Zucker, Invertzuckersirup, Wasser), MANDELN gestiftet, Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Palmöl (enthält MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß), HÜHNEREIWEIß, Zucker, Zitronenschalen, Kakaopulver (Backtriebmittel: Kaliumcarbonat), Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, Orangenschalen, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; Trennmittel: Calciumcarbonat; Maisstärke), WEIZENSTÄRKE, Salz, Zimt, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: E471, E322; Aroma. Kann Spuren enthalten von: Sellerie, Soja. Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen Teile von Kernen und Stielen enthalten sein!

Kennzeichnungspflichtige

keine

Zusatzstoffe (LMZDV)

Allergenkennzeichnung

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), Eier und Eierzeugnisse, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln)

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

Sellerie, 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	1570 kJ
	375 kcal
Fett	19 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g
Kohlenhydrate	50 g
- davon Zucker	21 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,60 g



Version, Freigabe

Version 12, 23.01.2025

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2

Änderungsgrund: Kartonabmessung, Gewicht Verpackungen, Logistikdaten