

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® Mohnstrudel fertig gebacken, tiefgefroren 6 Stangen á 1.000g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Hefeteig mit Mohnfüllung, fertig gebacken, tiefgefroren
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de
Dinghartinger Artikelnummer	72 450
EAN	4013827724505
Verpackung Gewicht Karton netto [kg] Gewicht Karton brutto [kg] Gewicht Schlauchbeutel Gewicht Karton Kartoninhalt Verpackungsart Kartonabmessungen Innenmaß [L x B x H cm] Außenmaß [L x B x H cm] Schlauchbeutelabmessung [L x B cm] Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	6,0 6,6 ca. 6g 544g 6 x 1000g Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe 51,5 x 39,0 x 10,5 52,0 x 40,0 x 12,0 ca. 43,0 x ca. 16,0 171 363

Freigegeben am: 22.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 72450 Mohnstrudel 6 Stange V4	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 web: www.dinghartinger.de

Logistische Daten																	
Palettendaten	52 Karton/Palette 4 Karton/Lage 13 Lagen/Palette																
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 EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.																
Haltbarkeit																	
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	14 Monate																
Restlaufzeit	9 Monate																
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> <tr> <td>GKZ</td> <td>< 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefe</td> <td>< 10 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	GKZ	< 100 000 KBE/g	E.coli	< 1 00 KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g	Hefe	< 10 000 KBE/g	Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g	Salmonellen	neg. in 25g
GKZ	< 100 000 KBE/g																
E.coli	< 1 00 KBE/g																
Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g																
Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g																
Hefe	< 10 000 KBE/g																
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g																
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g																
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)	Den Strudel bei Raumtemperatur ca. 1,5 – 2 Stunden auftauen lassen																

Freigegeben am: 22.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 72450 Mohnstrudel 6 Stange V4	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 web: www.dinghartinger.de

Zutatenliste	35% Mohnmischung (Mohn, Zucker, Maisquellstärke, <u>Weizenstärke</u> , <u>Süßmolkenpulver</u> , modifizierte Stärke (Mais), <u>Weizengrieß</u> , <u>Hühnereiweißpulver</u> , Verdickungsmittel: Natriumalginat; Säureregulator: Natriumacetat; Emulgatoren: Mono,- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Fruchtpulver, Aroma, Salz, Kakao), Wasser, pflanzliches Fett (Palm (<u>Milchzucker</u> , <u>Milcheiweiß</u>)), Zucker, <u>Eiweiß</u> , <u>Weizenmehl</u> , pasteurisiertes <u>Vollei</u> , Hefe, Salz, Semmelbrösel (<u>Weizen</u>).
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§9 ZZuIV)	keine
Allergenkennzeichnung Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden	glutenhaltiges Getreide, Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, Eier und Eierzeugnisse Schalenfrüchte, Sellerie, Soja
Nährwerte pro 100g ungebackenes Produkt (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen) Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g] Eiweiß [g] Salz 1 BE	1191 /283 9,8 2,5 41,0 17,7 7,7 0,5 3,4

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: 22.04.2016	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 72450 Mohnstrudel 6 Stange V4	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3