

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 Topfenstrudel mit Heidelbeeren ungebacken, tiefgefroren			
Kartoninhalt	5 Stangen à 1.500g = 7,5kg			
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Original Strudelziehteig mit Quarkfüllung, und Heidelbeeren, 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	40236			
Zolltarifnummer	19059070	GTIN Karton	4013827402366	
Logistische Daten				
Palettendaten	78 Kt./Pal.	6 Kt./Lage	13 Lagen/Pal.	
	Palettenhöhe [cm]: 171		Palettengewicht [kg]: 636	
Verpackung				
Verpackungsart	Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar			
Gewicht Karton netto [kg]	7,5	Gewicht Karton brutto [kg]	7,9	
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]				
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 (LMBestrv) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.			
Haltbarkeit				
Mindesthaltbarkeit (bei min. –18°C):	18 Monate	Restlaufzeit:	12 Monate	
Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.: 4 Tage				

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
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. 180°C-200°C für ca. 40-45 Minuten backen. TIPP: Um zu vermeiden das der Strudel aufplatzt oder auseinander läuft, die Seiten mit Alufolie begrenzen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine bestreichen und für ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Zutatenliste

36% SPEISEQUARK Magerstufe, WEIZENMEHL, VOLLEI, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Zucker, 8% Heidelbeeren, Wasser, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIß, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Aroma. Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie.

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), Eier und Eierzeugnisse

Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sellerie

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	1013 kJ
	242 kcal
Fett	13 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,1 g
Kohlenhydrate	23 g
- davon Zucker	11 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	0,32 g



Version, Freigabe

Version 10, 23.01.2025

Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

Unterschrift

Seite 2 v. 2

Änderungsgrund: Kartonabmessung, Gewicht Verpackungen, Logistikdaten