

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® Topfenstrudel ungebacken, tiefgefroren 5 Stangen à 1.500g		
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMKV)	Original Strudelziehteig mt Quarkfüllung und Rosinen ungebacken, tiefgefroren		
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs- GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement 089 – 991501 18 / qs@dinghartinger.de		
Dinghartinger Artikelnummer	40 215		
EAN	4013827402151		
Verpackung			
Gewicht Karton netto [kg]	7,5		
Gewicht Karton brutto [kg]	8,1		
Gewicht Seitenfaltenbeutel	20g		
Gewicht Karton	580g		
Kartoninhalt	5 x 1500g		
Verpackungsart	Seitenfaltenbeutel HDPE, Karton Wellpappe		
Kartonabmessungen			
- Innen [L x B x H cm]	51,5 x 39,0 x 8,0		
- Außen [L x B x H cm]	52,1 x 39,5 x 9,1		
Palettenhöhe inkl. Palette [cm]	ca. 170		
Gesamt-Palettengewicht [kg]	ca. 575		
Logistische Daten			
Palettendaten	68Karton/Palette	4Karton/Lage	17Lagen/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.		

Freigegeben am: 17.08.2010	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 40215 Topfenstrudel 5 Stangen	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

Haltbarkeit Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C) Restlaufzeit	18 Monate 12 Monate
Parameter Sensorisch Physikalisch Chemisch Mikrobiologisch	Arteigen Frei von gesundheitsgefährdenden Kontaminationen Frei von Fremdgerüchen, Reinigungsmittelrückständen und sonstigen wahrnehmbaren oder gesundheitsgefährdenden bzw. gesetzlich nicht zugelassenen chemischen Kontaminanten gemäß DGHM Empfehlungen
Zubereitung (Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)	Den gefrorenen Strudel auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen, Strudel eng aneinander legen oder die Seiten mit Alufolie begrenzen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 45-55 Minuten backen. Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen, auskühlen lassen bis dieser schnittfest ist und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Zutatenliste	40% <u>Speisquark</u> Magerstufe, <u>Weizenmehl</u> , pasteurisiertes <u>Vollei</u> , pflanzliche Öle und pflanzliche Fette, Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Rosinen, <u>Weizengrieß</u> , Salz, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Lecithine [Sonnenblume]; Säuerungsmittel: Citronensäure; Aroma, Rum-Aroma.
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 (Weizen), Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose, Eier und Eierzeugnisse Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sellerie, Soja

Freigegeben am: 17.08.2010	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 40215 Topfenstrudel 5 Stangen	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

Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen)	
Brennwert [kJ, kcal]	953, 228
Fett [g]	11,9
gesättigte Fettsäuren [g]	7,4
Kohlenhydrate [g]	21,3
Zucker [g]	11,1
Eiweiß [g]	8,83
Salz [g]	0,28
BE auf 100g	1,78
1 BE = Produkt [g]	56,34

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: 17.08.2010	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 4 40215 Topfenstrudel 5 Stangen	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3