

# 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



<b>Artikel</b>	Dinghartinger Bavaria Auszog´ne		
	fertig gebacken, portioniert, tiefgefroren		
<b>Kartoninhalt</b>	48 Stück à 150g = 7,2kg		
<b>Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)</b>	Siedegebäck aus Hefeteig, fertig gebacken, tiefgefroren		
<b>Hersteller/ Lieferant</b>	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs GmbH Gangsteig 12 D-85652 Landsham		
<b>Ansprechpartner</b>	Qualitätsmanagement Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 - eMail: j.landauer@dinghartinger.de		
<b>Artikelnummer</b>	19130		
<b>Zolltarifnummer</b>	19059070	<b>GTIN Karton</b>	4013827191307
<b>Logistische Daten</b>			
<b>Palettendaten</b>	24 Kt./Pal.	4 Kt./Lage	6 Lagen/Pal.
	Palettenhöhe [cm]: 183	Palettengewicht [kg]: 211	
<b>Verpackung</b>	Innenliegender PE-Beutel, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
<b>Verpackungsart</b>			
<b>Gewicht Karton netto [kg]</b>	7,2	<b>Gewicht Karton brutto [kg]</b>	7,95
<b>Gewicht Umkarton [g]</b>	710	<b>Gewicht Folie(n) ca. [g]</b>	39
<b>Kartonabmessungen: [L x B x H cm]</b>	<b>Innen:</b>		
	<b>Außenmaß:</b>	59,5 x 40,5 x 28,0	
<b>Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]</b>			
<b>Transport- und Lagerbedingungen (gemäß TLMV)</b>	mindestens - 18°C		
<b>Gentechnik</b>	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.		
<b>Bestrahlung</b>	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.		
<b>Haltbarkeit</b>			
<b>Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C):</b>	14 Monate	<b>Restlaufzeit:</b>	6 Monate
<b>Im Kühlschrank bei 0 – (+7) °C mind.:</b>			

# 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
	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)

Konvektomat/ Backofen (Heißluft): Die tiefgekühlte Auszog'ne für ca. 5-6 Min. bei 150°C erwärmen. Im aufgetauten Zustand ca. 2-3 Min. bei 150°C erwärmen. Auftauen: Auszog'ne bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auftauen lassen. Die warme Auszog'ne anschließend mit der Seite ohne Gitterabdruck in eine Zuckerschüssel (gemischt mit etwas Vanillinzucker oder Zimt) legen und durchschütteln oder mit Puderzucker bestreuen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Zutatenliste

WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, Backmittel (Kokosöl, Glukosesirup, Zucker, Salz, Emulgatoren: E472e, E471; MILCHEIWEISPULVER, Enzym (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe, Vanillinzucker, Salz, pflanzliches Öl (Raps).

## 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), Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

keine

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	1514 kJ
	361 kcal
Fett	16 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	48 g
- davon Zucker	4,4 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	1,26 g

