


# PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Pliening  
Tel: 089 – 99 15 01 0 Email: [info@dinghartinger.de](mailto:info@dinghartinger.de) web: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)



Artikel	Dinghartinger Apfelküchle vorgebacken, tiefgefroren			
Kartoninhalt	6 Beutel à 1.000 g e = 6,0 kg (18 - 25 Stück, ca. 55-70g)			
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Apfelfringe im Teigmantel, vorgebacken 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	19110	Zolltarifnummer: 19059070		
	GTIN Karton: 4013827191109	GTIN Beutel: 4013827191116		
Logistische Daten	80 Kt./Pal.	8 Kt./Lage	10 Lagen/Pal.	
Palettendaten	Palettenhöhe [cm]: 185		Palettengewicht [kg]: 540	
Verpackung	Folienbeutel LDPE, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar			
Verpackungsart				
Gewicht Karton netto [kg]	6,0	Gewicht Karton brutto [kg]	6,5	
Gewicht VKE netto [kg]	1,0	Gewicht VKE brutto [kg]	1,010	
Gewicht Umkarton [g]	400	Gewicht Folie(n) ca. [g]	60 (6 Beutel à ca. 10g)	
		Gewicht Backkarton [g]		
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Innen: 39,0 x 29,0 x 15,4		Außenmaß: 39,5 x 30,0 x 17,0	
Schlauchbeutelabmessung [L x B cm]	ca. 35,0 x ca. 24,5			
Backkartonabmessung [L x B x Hcm]				
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):	18 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)

	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)

Die gewünschte Portion Apfelküchle im gefrorenen Zustand  
- in der Fritteuse bei ca. 180°C für ca. 2-3 Minuten backen  
- im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C für ca. 10-15 Minuten backen  
- in der heißen Pfanne für ca. 8 Minuten backen.

## Zutatenliste

54% Apfel, WEIZENMEHL, Wasser, VOLLEI, Rapsöl, Zucker, Stärke, Kokosölpulver, Salz, MILCHEIWEIß.

## 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	785 kJ
	187 kcal
Fett	8,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	24 g
- davon Zucker	9,0 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,11 g



## Version, Freigabe

Version 1, 27.08.2025

## Name: Landauer

IFS-Betriebshandbuch

## Unterschrift

Seite 2 v. 2

**Änderungsgrund:** Artikelneuanlage, ersetzt Artikel 18110