

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 Apfelküchle vorgebacken, tiefgefroren		
Kartoninhalt	6 Beutel à 1.000 g e = 6,0 kg (18 - 25 Stück, ca. 55-70g)		
Verkehrsbezeichnung (gem. LMIV)	Apfelringe 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			
Verpackungsart	Folienbeutel LDPE, Karton Wellpappe Verpackungen sind zu 100% recyclebar		
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)
Kartonabmessungen: [L x B x H cm]	Gewicht Backkarton [g] 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 (LMBestrV) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.		
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 Geräteterstellers 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

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

keine

Gemäß LMIV
Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, können Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden

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

