

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinghartinger Apfelstrudel GmbH, Gangsteig 12; 85652 Landsham Plienig
Tel: 089 – 99 15 01 0 Fax: 089 – 903 06 33
Email: info@dinghartinger.de web: www.dinghartinger.de



Artikel Dinghartinger Bavaria MINI Auszog´ne
fertig gebacken, portioniert, tiefgefroren

Kartoninhalt 65 Stück à 80g = 5,2kg

**Verkehrsbezeichnung
(gem. LMIV)** Siedegebäck aus Hefeteig, fertig gebacken, 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 19140

Zolltarifnummer 19059070 **GTIN Karton** 4013827191406

Logistische Daten

Palettendaten 24 Kt./Pal. 4 Kt./Lage 6 Lagen/Pal.
Palettenhöhe [cm]: 183 **Palettengewicht [kg]:** 164

Verpackung

Verpackungsart Innenliegender PE-Beutel, Karton Wellpappe
Verpackungen sind zu 100% recyclebar

Gewicht Karton netto [kg] 5,2 **Gewicht Karton brutto [kg]** 6

Gewicht Umkarton [g] 710 **Gewicht Folie(n) ca. [g]** 39

Kartonabmessungen:
[L x B x H cm] **Innen:**
Außenmaß: 59,5 x 40,5 x 28,0

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 (LMBestV) sowie den EURichtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit (bei min. -18°C): 14 Monate **Restlaufzeit:** 6 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)

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

