

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® Zwiebelkuchen fertig gebacken, tiefgefroren 10 Stück á 600g
Verkehrsbezeichnung (gemäß LMIV)	Original Hefeteig mit Zwiebelbelag, fertig gebacken, tiefgefroren
Hersteller/Lieferant	Dinghartinger Apfelstrudel Produktions- und Vertriebs-GmbH, Gangsteig 12 D-85652 Landsham
Ansprechpartner	<u>Qualitätsmanagement</u> Julia Landauer Tel.: 089/ 991501-18 E-Mail: j.landauer@dinghartinger.de
Dinghartinger Artikelnummer	80 610
EAN	4013827806102
Zolltarifnummer	1905 90 80
Verpackung Gewicht Karton netto [kg] Gewicht Karton brutto [kg] Gewicht Umkarton [g] Gewicht Schlauchbeutel [g] Gewicht Backform [g] Kartoninhalt Verpackungsart Kartonabmessungen Innen [L x B x H cm] Außen [L x B x H cm] Backformabmessungen [L x B x H cm] Schlauchbeutel [L x B cm] Palettenhöhe inkl. Palette [cm] Gesamt-Palettengewicht [kg]	6,0 6,5 318 ca. 50g (5g x 10) 120 (12g x 10) 10 x 600g Backform, Schlauchbeutel BOPP-Folie, Karton Wellpappe 37,0 x 26,5 x 12,4 37,6 x 27,3 x 13,7 34,0 x 8,5 x 2,5 ca. 45,0 x ca. 11,0 166 592

Freigegeben am: 16.12.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 13 80610 Zwiebelkuchen 10x600g V13	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

Logistische Daten Palettendaten	88 Karton/Palette 8 Karton/Lage 11 Lagen/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 (LMBestrv) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.																
Haltbarkeit Mindesthaltbarkeitsdatum (bei min. –18°C)	18 Monate																
Restlaufzeit	12 Monate																
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 Empfehlung)	<table border="0"> <tr> <td>GKZ</td> <td>< 100 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulase positive Staphylokokken</td> <td>< 1 00 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Präsumtive Bacillus cereus</td> <td>< 1 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Hefe</td> <td>< 10 000 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen</td> <td>neg. in 25g</td> </tr> </table>	GKZ	< 100 000 KBE/g	E.coli	< 1 00 KBE/g	Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g	Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g	Hefe	< 10 000 KBE/g	Schimmelpilze	< 100 KBE/g	Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g	Salmonellen	neg. in 25g
GKZ	< 100 000 KBE/g																
E.coli	< 1 00 KBE/g																
Koagulase positive Staphylokokken	< 1 00 KBE/g																
Präsumtive Bacillus cereus	< 1 000 KBE/g																
Hefe	< 10 000 KBE/g																
Schimmelpilze	< 100 KBE/g																
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g																
Salmonellen	neg. in 25g																
Zubereitung (Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)	<p>Ofen/ Kombidämpfer, Heißluft, ohne Dampf: Den gefrorenen Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 20 - 25 Minuten erwärmen.</p> <p>In der Mikrowelle: Den gefrorenen Zwiebelkuchen bei ca. 800 Watt ca. 7 – 8 Minuten erwärmen.</p> <p>Hinweis: Temperaturen und Zeiten können von Gerät zu</p>																

Freigegeben am: 16.12.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 13 80610 Zwiebelkuchen 10x600g V13	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

	Gerät unterschiedlich sein.
Zutatenliste	43% Zwiebeln, <u>Weizenmehl</u> , <u>Vollei</u> , Schinken (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure; Säureregulator: Natriumacetat; Gewürzextrakt (Chili), Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat; Buchenholzrauch), Gouda (<u>Milch</u> , Kartoffelstärke, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab), Wasser, pflanzliche Fette und Öle [Palm (enthält <u>Milchzucker</u> , <u>Milcheiweiß</u>), Cocos, Raps, in veränderlichen Gewichtsanteilen), <u>Sauerrahm</u> , Kartoffelstärke, Zucker, <u>Süßmolkenpulver</u> , Pfeffer, Kümmel, Muskat, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume); Maltodextrin (enthält <u>Weizen</u>), Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aroma.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (§ 9 ZZuIV)	Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Ascorbinsäure
Allergenkennzeichnung Gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG Falls laut Zutatenliste nicht enthalten, könne Spuren folgender Allergene aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.	glutenhaltiges Getreide, Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) Schalenfrüchte, Sellerie, Soja
Nährwerte pro 100g (Rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen) Brennwert [kJ, kcal] Fett [g] gesättigte Fettsäuren [g] Kohlenhydrate [g] Zucker [g] Eiweiß [g] Salz [g]	806/ 193 11,0 6,5 14,8 6,2 7,2 0,8

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: 16.12.2019	Name: Landauer	Unterschrift:
Version 13 80610 Zwiebelkuchen 10x600g V13	IFS-Betriebshandbuch	Seite 3