

Artikel	TK APFELSTRUDEL 36x120G DINGHARTINGER
Marke (Eigenmarke)	Dinghartinger
Artikelnummer	65006110
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	original Strudelziehteig mit Apfelfüllung, mit Rosinen, fertig gebacken, portioniert tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	36 x 120
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	HDPE-Seitenfaltenbeutel
Verpackungsmaterial	HDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Dinghartinger Apfelstrudel GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	65% Apfel, WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, VOLLEI, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Stärke (enthält WEIZEN), pflanzliches Öl (Raps), WEIZENGRIESS, Dextrose, Rosinen, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Cocos, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Salz, Gewürze (Zimt, Nelke), Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Trinitirumcitrat; Aroma, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (Sonnenblume). Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten (Haselnuss, Mandel) und Sellerie enthalten. Hinweis: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Teile von Kernen und Stielen enthalten sein.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	630 / 149
Fett	
gesamt	2,40
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	29,50

davon Zucker	14,40
Eiweiß	2,40
Salz	0,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengrieß, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
---	---

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
---	---

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen	x	
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x

Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Backofen/Kombidämpfer: Die gefrorene Strudelportion im vorgeheizten Backofen (Heißluft, ohne Dampf) bei ca. 180-200 °C für ca. 8 -10 Minuten erwärmen. Mikrowelle: Die gefrorene Strudelportion bei ca. 600-1000 Watt ca. 2-3 Minuten erwärmen. Auftauen: Die gefrorene Strudelportion bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Stunden auftauen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	100 KbE/g
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g

Schimmelpilze (KbE/g)

100 KbE/g