

Produktspezifikation

1. Angaben zum Produkt	
Artikel-Nr.:	73910
Artikelbezeichnung:	Apfelstrudel 6 Stangen á 1500g
Verkehrsbezeichnung:	Strudelziehteig mit Apfelfüllung mit Sultaninen und Mandeln ungebacken, tiefgefroren
EAN Karton:	4260165350822
EAN einzelne Strudelstange:	4260165352024
Nettogewicht:	1500g
Herkunftsland:	Deutschland
Zolltarifnummer:	19059070

2. Qualitätsbezeichnung / Produktbeschreibung / Verwendungszweck / ggf. Zielgruppe
<p>Apfelstrudel aus Strudelziehteig gefüllt mit frischen Äpfeln, Sultaninen und Mandeln</p> <p>EiKo Apfelstrudel ist nach dem Backen zum menschlichen Verzehr geeignet, eine Zielgruppe kann nicht definiert werden.</p> <p>Für Nussallergiker ist EiKo Apfelstrudel nicht zum Verzehr geeignet!</p>

3. Verpackung	
Nettogewicht:	9 kg
Bruttogewicht:	9,492 kg
Art der Verpackung:	Karton Wellpappe, PE-Folie
Kartonleergewicht:	480g
Gewicht Einschlagfolie etc.	ca. 12g
Verpackungsgröße (Länge x Breite x Höhe):	498 x 300 x 185
Gesamtgewicht Verpackung (Karton, Innenbeutel etc. [g]):	ca. 492g

Spezifikation erstellt am 21.03.2013 Spezifikation freigegeben am 21.03.2013	Christine Bachl	Seite 1
Letzte Überprüfung 10.07.2019 CB Letzte Änderung 10.07.2019 CB	IFS-Betriebshandbuch	Version 10 R#01 & h08 & h02

4. Transport / Lagerbedingungen	
Temperatur:	min. -18°C gemäß TLMV
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Tiefkühlkette darf nicht unterbrochen werden!
Mindesthaltbarkeitsdatum:	24 Monate

5. Palettendaten:	
Kartons pro Palette:	54
Kartons pro Lage:	6
Lagen pro Palette:	9
Palettenhöhe gesamt inkl. Palette [cm]:	180,5
Palettengewicht gesamt inkl. Palette [kg]:	538

6. Zusammensetzung	Namensgebende Zutat in % (Quid)
frische Äpfel	67,75
WEIZENMEHL	
Zucker	
Wasser	
past. VOLLEI	
PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Hefe, Salz)	
Stärke	
Sultaninen	1,27
BUTTER	
MANDELN gestiftelt	
Meersalz	
Rapsöl	
Zimt	
Ingwer	

Zusatzstoffe		E-Nummer
Farbstoffe:	nein	
Konservierungsstoffe:	nein	
Antioxidationsmittel:	nein	
Geschmacksverstärker:	nein	
Süßungsmittel:	nein	
Wachse (bei Obst):	nein	
Phosphat (Fleisch / Wurst):	nein	
Schwefel:	nein	
Phenylalanin (bei Süßungsmitteln):	nein	
Sonstige:	nein	

7. Sensorik (Produktbeschreibung)
Aussehen: längliche Strudelstange innen gestrudelt mit erkennbarer Apfelfüllung, vereinzelt erkennbare Sultaninen
Farbe: vor dem Backen beige – nach dem Backen je nach Bräunungsgrad hell bis dunkelbraun
Geruch: vor dem Backen neutral – nach dem Backen arteigen, frisch fruchtig nach Äpfeln
Geschmack: arteigen, aromatisch, süß, fruchtig nach Apfel
Konsistenz: tiefgefroren – nach dem Backen, weich mit bissfesten Mandelstücken
Sonstige Vereinbarungen:
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

8. Convenience-Grad / Zubereitungshinweise:

☒ ungegarter Teigling (TG Produkt)

☐ gegarter Teigling (GTG Produkt)

☐ halbgebacken (HB Produkt)

☐ fertig gebacken (FB Produkt)

☐ Sonstiges (nicht Backwaren)

Zubereitung:

Den gefrorenen Strudel aus der Verpackung nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen

bei ca. 200°C ca. 50 – 55 Minuten backen

ohne Dampf, Zug offen, Kerntemperatur 90°C -95°C

Serviovorschlag:

Nach dem Backen mit Butter oder Margarine abstreichen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Mit Puderzucker überstreuen und mit Schlagsahne, Eis oder Vanillesauce servieren.

(Diese Anleitung dient als Anhaltspunkt, wir empfehlen, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen und die Angaben Ihres Geräteherstellers zu beachten)

9. Deklaration nach LMIV (VO EU Nr. 1169/2011)

Frische Äpfel (68%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, past. VOLLEI, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Stärke, Sultaninen (1%), BUTTER, MANDELN gestiftelt, Meersalz, Rapsöl, Zimt, Ingwer

Kann Spuren von SELLERIE, HASELNÜSSEN und deren Erzeugnisse enthalten!

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufgeführt
- Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID)
- Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen
- Diese Zutatenliste ist (wenn vorhanden) deckungsgleich mit der des dazugehörigen Etiketts

Spezifikation erstellt am 21.03.2013 Spezifikation freigegeben am 21.03.2013	Christine Bacht	Seite 4
Letzte Überprüfung 10.07.2019 CB Letzte Änderung 10.07.2019 CB	IFS-Betriebshandbuch	Version 10 R#01 & h08 & h02

10. Novel Food - GVO Verordnungen EG Nr.: 258/97 1829/2003 1830/2003

Wir garantieren, dass gem. der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine Produkte geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.

11. Behandlung mit ionisierenden Strahlen (LMBestV EU-Nr.: 1999/2/EG 1999/39EG)

Das Produkt, sowie seine Zutaten ist gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden.

12. Nährwertangaben pro 100g / 100ml

Brennwert (kJ/kcal):	551 / 132
	Angaben in [%]
Fett	1,92
davon gesättigte Fettsäuren	0,73
Kohlenhydrate	25,87
Zucker	12,55
Eiweiß	2,66
Salz	0,33

Die Brenn- und Nährwerte unterliegen einer regelmäßigen Validierung und Aktualisierung. Abweichungen zu bereits zuvor deklariertem Ware möglich.

13. Ernährungsinformationen:

Das Produkt ist vegetarisch

14. Allergene				
Das Produkt enthält	ja	nein	Kreuzkontamination	Bezeichnung der Zutat
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)	x			Weizen
Krebstiere und -erzeugnisse		x		
Eier und -erzeugnisse	x			
Fisch und -erzeugnisse		x		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		x		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		x		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	x			
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss Paranuss Pistazie Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x			enthält Mandeln Haselnüsse in Spuren möglich
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x	
Senf und Senferzeugnisse		x		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x		
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg bzw. 10ml/l als SO ₂		x		
Lupine und Lupinerzeugnisse		x		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		

15. Mikrobiologische Werte
gemäß DGHM – Empfehlung

16. Rechtliche Anforderungen

Die Ware und deren Verpackung entspricht den jeweilig gültigen Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien und Leitsätzen, wobei für den speziellen Warenbereich die maßgeblichen Sondervorschriften zu beachten sind.

Die Produktspezifikation enthält eine, nach unserem besten Wissen, vollständige Liste aller deklarationspflichtigen Zutaten und Rohstoffe. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Wir weisen darauf hin, dass es sich um ein handwerkliches Produkt handelt und daher Schwankungen nicht ausgeschlossen werden können. Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf Seiten der Vorlieferanten oder bei der Herstellung unvermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Validierungshistorie:				
Datum:	Versionsnummer alt:	Versionsnummer neu:	Änderung:	Änderung durch:
21.03.2013	./.	1	Angelegt	Bachl
12.09.2013	1	2	Zutatenliste, Nährwerte	Bachl
17.04.2014	2	3	Validierung	Bachl
28.11.2014	3	4	gemäß LMIV	Bachl
09.02.2015	4	5	Stärke	Bachl
23.12.2015	5	6	Validierung	Bachl
29.05.2017	6	7	Zolltarifnummer, Backzeit	Bachl
18.09.2017	7	8	Herkunft Äpfel	Bachl
21.03.2018	8	9	Zolltarifnummer, Validierung Historie, Zutatenliste, Nährwerte	Bachl
10.07.2019	9	10	Zutatenliste Reihenfolge, QUID-Angabe Sultaninen, Meersalz statt Jodsalz, Verpackungsgewicht / Palettengewicht	Bachl

Datenlink-ID: DL-OC3-8F5

Spezifikation erstellt am 21.03.2013 Spezifikation freigegeben am 21.03.2013	Christine Bachl	Seite 7
Letzte Überprüfung 10.07.2019 CB Letzte Änderung 10.07.2019 CB	IFS-Betriebshandbuch	Version 10 R#01 & h08 & h02