


Produktspezifikation

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld
Telefon: 07231 94883-0 ♦ E-Mail: vertrieb@jeremias.com ♦ www.jeremias.com



1. Produktbezeichnung: <i>Gourmet</i> , Frischei-Nudeln Schwäbische Spätzle g.g.A. (geschützte geografische Angabe)		2. Abbildung 	
3. Produktbeschreibung: getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß S55E und 6 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A (29 % bzw. 300 g). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.			
4. Zutaten: Durum- Hartweizengrieß , Frisehei (29 %)			
5. Sensorik: Farbe: goldgelb - hellgelb Form: unregelmäßig Oberfläche: rau und porig Geruch, Geschmack: arteigen, frisch, frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack Besatz: frei von Verunreinigungen und Schädlingen Konsistenz: nach dem Garen laut Kochanweisung im Biss "al dente"			
6. Ernährungsform: vegetarisch, halal, kosher			
7. Chemische/Physikalische Anforderung: Restfeuchtegehalt: max. 13 % Frei von Fremdbestandteilen			
8. Nährwertangaben gemäß EU 1169/2011:			
Nährwerte	bezogen auf 100 g:	bezogen auf 80 g Portionsgröße:	Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:
Brennwert 100 g	1586 kJ, 375 kcal	1269 kJ, 300 kcal	15,0%
Fett	4,2 g	3,4 g	5,0%
davon ges. Fettsäuren	1,4 g	1,1 g	6,0%
Kohlenhydrate	67 g	54 g	20,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	2,5 g	2 g	8,0%
Eiweiß	16 g	13 g	26,0%
Salz	0,1 g	0,08 g	1,3%
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)			
9. Mikrobiologische Parameter nach der DGHM:			
Escherichia coli		< 1 x 10 ¹ /g	
Schimmelpilze		< 1 x 10 ³ /g	
Koagulase-positive Staphylokokken		< 1 x 10 ² /g	
Präsumtive Bacillus cereus		< 1 x 10 ² /g	
Clostridium perfringens		< 1 x 10 ² /g	
Salmonella		nicht nachweisbar	

10. Kontaminanten:

Mykotoxine

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel

Parameter	Wert	Einheit
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	< 4	µg/kg
AFLATOXIN B1	< 2	µg/kg
OCRATOXIN A	< 3	µg/kg
DEOXINIVALENOL	< 750	µg/kg
ZEARALENON	< 75	µg/kg

Schwermetalle

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel

Parameter	Wert	Einheit
Blei	< 200	µg/kg
Cadmium	< 100	µg/kg

Pflanzenschutzmittel

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebnes- und Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs.

Parameter	Wert	Einheit
Pflanzenschutzmittel	gesetzliche Grenzen	mg/kg

11. GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):

frei von GVO gemäß VO EG Nr. 1829/2000 und der VO EG Nr. 1830/2003

12. Zusatzstoffe:

frei von Zusatzstoffen

13. Bestrahlung:

Produkt/Rohstoff nach Richtlinie des Europ. Parlaments und des Rechts gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt.

14. Mindesthaltbarkeit:

Produktionsdatum + 3 Jahre = MHD Restlaufzeit mind. > 18 Monate

15. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

16. Kochanweisung:

Inhalt in die 10-fache Menge kochendes Salzwasser geben (also 500 g in 5 L)

Allergen-Checkliste



Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld
 Telefon: 07231 94883-0 ♦ E-Mail: vertrieb@jeremias.com ♦ www.jeremias.com

Produktbezeichnung:

Gourmet, Frischei-Nudeln; Schwäbische Spätzle g.g.A. (geschützte geografische Angabe)

Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:		Durum- <u>Hartweizengrieß</u> Frischei (29 %)		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II	nein	ja	Zutaten im Betrieb vorhanden	Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse		X	X	<u>Hartweizengrieß</u>
02 Krebstiere u. -erzeugnisse	X			
03 Eier u. -erzeugnisse		X	X	<u>Hühnervollei</u>
04 Fisch u. -erzeugnisse	X			
05 Erdnüsse u. -erzeugnisse	X			
06 Soja u. -erzeugnisse	X			
07 Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	X			
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	X			
09 Sellerie u. -erzeugnisse	X			
10 Senf u. -erzeugnisse	X			
11 Sesamsamen u. -erzeugnisse	X			
12 Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	X			
13 Lupine und Lupinenerzeugnisse	X			
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			
Produkt enthält gemäß ALBA Liste	nein	ja	im Betrieb vorhanden	Spezifizierung (rezepturbedingt enthalten)
01 Kuhmilchweiß	X			
02 Laktose	X			
03 Hühnerei		X	X	<u>Hühnervollei</u>
04 Sojaweiß	X			
05 Sojaöl	X			
06 Gluten		X	X	<u>Hartweizengrieß</u>
07 Weizen		X	X	<u>Hartweizengrieß</u>
08 Roggen	X			
09 Rind	X			
10 Schwein	X			
11 Huhn	X			
12 Fisch	X			
13 Schalen- und Krustentiere	X			
14 Mais	X			
15 Kakao	X			
16 Hefe	X			
17 Gemüse- und Hülsenfrüchte	X		X	Spinat- bzw. Tomatenpulver
18 Nüsse	X			
19 Nussöl	X			
20 Erdnüsse	X			
21 Erdnussöl	X			
22 Sesam	X			
23 Sesamöl	X			
24 Glutamat (E620 - E625)	X			
25 Sulfite (E220 - E228)	X			
26 Benzoesäure und PHB (E210 - E219)	X			
27 Azofarbstoffe	X			
28 Tartrazine (E102)	X			
29 Zimt	X			
30 Vanillin	X			
31 Koriander	X			
32 Sellerie	X			
33 Senf	X			
34 Umbelliferen	X			
35 Basilikum	X			
36 Estragon	X			

Anmerkung: Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass beim Rohstoff Hartweizen aufgrund des komplexen Warenflusses (Anbau auf dem Feld, Ernte, Transport zur Mühle), die Möglichkeit einer Kreuzkontamination, z.B. durch botanische Verunreinigungen nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.