

1. Produktbezeichnung: Feinschmecker, Frischei-Nudeln			
2. Produktbeschreibung: getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSE und 4 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A (20 % bzw. 200 g/kg). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.			
3. Zutaten: Durum- Hartweizengrieß , Frisehei (20 %)			
4. Sensorik: Farbe: gleichmäßig, gelbe Farbe 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"			
5. Ernährungsform: vegetarisch, halal, kosher			
6. Chemische/Physikalische Anforderung: Restfeuchtegehalt: max. 13 % Frei von Fremdbestandteilen			
7. Nährwertangaben gemäß EU 1169/2011:			
Nährwerte	bezogen auf 100 g:	bezogen auf 80 g Portionsgröße:	Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:
Brennwert 100 g	1565 kJ, 370 kcal	1252 kJ, 296 kcal	14,8%
Fett	3,5 g	2,8 g	4,0%
davon ges. Fettsäuren	1,2 g	1 g	5,0%
Kohlenhydrate	68 g	54 g	20,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	3 g	2,5 g	10,0%
Eiweiß	15 g	12 g	24,0%
Salz	0,075 g	0,06 g	1,0%
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)			
8. 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	

9. 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

10. GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):

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

11. Zusatzstoffe:

frei von Zusatzstoffen

12. Bestrahlung:

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

13. Mindesthaltbarkeit:

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

14. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

15. 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:				
Feinschmecker, Frischei-Nudeln				
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:		Durum-Hartweizengrieß Frischei (20 %)		
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		X	X	Hartweizengrieß
02	X			
03		X	X	Hühnervollei
04	X			
05	X			
06	X			
07	X			
08	X			
09	X			
10	X			
11	X			
12	X			
13	X			
14	X			
Produkt enthält gemäß ALBA Liste	nein	ja	im Betrieb vorhanden	Spezifizierung (rezepturbedingt enthalten)
01	X			
02	X			
03		X	X	Hühnervollei
04	X			
05	X			
06		X	X	Hartweizengrieß
07		X	X	Hartweizengrieß
08	X			
09	X			
10	X			
11	X			
12	X			
13	X			
14	X			
15	X			
16	X			
17	X		X	Spinat- bzw. Tomatenpulver
18	X			
19	X			
20	X			
21	X			
22	X			
23	X			
24	X			
25	X			
26	X			
27	X			
28	X			
29	X			
30	X			
31	X			
32	X			
33	X			
34	X			
35	X			
36	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.