

# Produktspezifikation

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld  
Telefon: 07231 94883-0 ♦ E-Mail: [vertrieb@jeremias.com](mailto:vertrieb@jeremias.com) ♦ [www.jeremias.com](http://www.jeremias.com)



| 1. Produktbezeichnung:   |  | 2. Produktabbildung     |                              |
|--|--|-------------------------|------------------------------|
| Pasta<br>Fusilli tricolore<br>Art.-Nr. 0147  |  |                         |                              |
| 3. Produktbeschreibung:<br>getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE<br>2 % Spinatpulver, 3 % Tomatenpulver |  |                         |                              |
| 4. Zutaten:<br>Durum-Hartweizengrieß<br>Spinatpulver (2 %), Tomatenpulver (3 %)  |  |                         |                              |
| 5. Allergenhinweis:<br>Auf dieser Anlage werden auch Nudeln mit Ei hergestellt   |  |                         |                              |
| 6. Sensorik:   |  |                         |                              |
| Farbe:   | gleichmäßig, gelbe, rote und grüne Farbe                     |                         |                              |
| Geruch, Geschmack:   | arteigen, frisch,<br>frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack |                         |                              |
| Besatz:  | frei von Verunreinigungen und Schädlingen                    |                         |                              |
| Konsistenz:  | nach dem Garen laut Kochanweisung im Biss "al dente"         |                         |                              |
| 7. Ernährungsform:<br>vegan, vegetarisch, halal, kosher  |  |                         |                              |
| 8. Chemische/Physikalische Anforderung:<br>Restfeuchtegehalt: max. 13 %<br>Frei von Fremdbestandteilen                               |  |                         |                              |
| 9. Nährwertangaben gemäß EU 1169/2011:   |  |                         |                              |
| <b>Nährwerte</b>   | <b>bezogen auf</b>   | <b>bezogen auf 80 g</b> | <b>Anteil am empfohlenen</b> |
|  | <b>100 g:</b>  | <b>Portionsgröße:</b>   | <b>Tagesbedarf*:</b>         |
| Brennwert 100 g  | 1509 kJ, 356 kcal  | 1207 kJ, 285 kcal       | 14,0%                        |
| Fett   | 1,5 g  | 1,2 g                   | 1,7%                         |
| davon ges. Fettsäuren  | 0,3 g  | 0,2 g                   | 1,0%                         |
| Kohlenhydrate  | 72 g   | 58 g                    | 22,0%                        |
| davon Zucker   | 2,2 g  | 1,8 g                   | 2,0%                         |
| Ballaststoffe  | 3,2 g  | 2,6 g                   | 10,0%                        |
| Eiweiß   | 12 g   | 10 g                    | 19,0%                        |
| Salz   | 0,01 g   | 0,01 g                  | < 1%                         |
| * Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)  |  |                         |                              |
| 10. Mikrobiologische Parameter nach der DGHM:  |  |                         |                              |
| Escherichia coli   | < 1 x 10 <sup>1</sup> /g                                     |                         |                              |
| Schimmelpilze  | < 1 x 10 <sup>3</sup> /g                                     |                         |                              |
| Koagulase-positive Staphylokokken  | < 1 x 10 <sup>2</sup> /g                                     |                         |                              |
| Präsumtive Bacillus cereus   | < 1 x 10 <sup>2</sup> /g                                     |                         |                              |
| Clostridium perfringens  | < 1 x 10 <sup>2</sup> /g                                     |                         |                              |
| Salmonella   | nicht nachweisbar  |                         |                              |

## 11. 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 Lebnis- und Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs.

| Parameter            | Wert                | Einheit |
|----------------------|---------------------|---------|
| Pflanzenschutzmittel | gesetzliche Grenzen | mg/kg   |

## 12. GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):

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

## 13. Zusatzstoffe:

frei von Zusatzstoffen

## 14. Bestrahlung:

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

## 15. Mindesthaltbarkeit:

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

## 16. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

## 17. Kochanweisung:

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

# Produktspezifikation



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

|   |   |   |           |                                     |  |
|---|---|---|-----------|-------------------------------------|--|
| <b>Produktbezeichnung:</b>  |   |   |           |                                     |  |
| Pasta   |   |   |           |                                     |  |
| <b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:</b>  |   | Durum- <b>Hartweizengrieß</b> , Tomatenpulver ( 3 % ), Spinatpulver ( 2 % ) |           |                                     |  |
| <b>Allergenhinweis:</b>   |   | Auf dieser Anlage werden auch Nudeln mit Ei hergestellt                     |           |                                     |  |
| <b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II</b> |   | <b>nein</b>   | <b>ja</b> | <b>Zutaten im Betrieb vorhanden</b> | <b>Spezifizierung Zutaten</b><br>(rezepturbedingt enthalten) |
| 01  | Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse   |   | X         | X                                   | <b>Hartweizengrieß</b>                                       |
| 02  | Krebstiere u. -erzeugnisse  | X   |           |                                     |  |
| 03  | Eier u. -erzeugnisse  | X   |           | X                                   | <b>Hühnervollei</b>  |
| 04  | Fisch u. -erzeugnisse   | X   |           |                                     |  |
| 05  | Erdnüsse u. -erzeugnisse  |   |           |                                     |  |
| 06  | Soja u. -erzeugnisse  | X   |           |                                     |  |
| 07  | Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose  |   |           |                                     |  |
| 08  | Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse   |   |           |                                     |  |
| 09  | Sellerie u. -erzeugnisse  | X   |           |                                     |  |
| 10  | Senf u. -erzeugnisse  | X   |           |                                     |  |
| 11  | Sesamsamen u. -erzeugnisse  | X   |           |                                     |  |
| 12  | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben | X   |           |                                     |  |
| 13  | Lupine und Lupinenerzeugnisse   | X   |           |                                     |  |
| 14  | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse   | X   |           |                                     |  |
| <b>Produkt enthält gemäß ALBA Liste</b>   |   | <b>nein</b>   | <b>ja</b> | <b>im Betrieb vorhanden</b>         | <b>Spezifizierung</b><br>(rezepturbedingt enthalten)         |
| 01  | Kuhmilchweiß  | X   |           |                                     |  |
| 02  | Laktose   | X   |           |                                     |  |
| 03  | Hühnerei  | X   |           | X                                   | <b>Hühnervollei</b>  |
| 04  | Sojaweiweiß   | X   |           |                                     |  |
| 05  | Sojaöl  | X   |           |                                     |  |
| 06  | Gluten  |   | X         | X                                   | <b>Hartweizengrieß</b>                                       |
| 07  | Weizen  |   | X         | X                                   | <b>Hartweizengrieß</b>                                       |
| 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  | Sulfit (E220 - E228)  | X   |           |                                     |  |
| 26  | Benzoessäure 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.