

# 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 Farfalle tricolore Art.-Nr. 0140			
3. Produktbeschreibung: getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE 2 % Spinatpulver, 3 % Tomatenpulver			
4. Zutaten: Durum-Hartweizengrieß Spinatpulver (2 %), Tomatenpulver (3 %)			
5. Allergenhinweis: Auf dieser Anlage werden auch Nudeln mit Ei hergestellt			
6. Sensorik: Farbe: gleichmäßig, gelbe, rote und grüne 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"			
7. Ernährungsform: vegan, vegetarisch, halal, kosher			
8. Chemische/Physikalische Anforderung: Restfeuchtegehalt: max. 13 % 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

### GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):

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

### Zusatzstoffe:

### Bestrahlung:

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

### Mindesthaltbarkeit:

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

### Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

### 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

<b>Produktbezeichnung:</b>				
Pasta				
<b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:</b>		Durum- <u>Hartweizengrieß</u> , 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>	nein	ja	<b>Zutaten im Betrieb vorhanden</b>	<b>Spezifizierung Zutaten</b> (rezepturbedingt enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse		X	X	<u>Hartweizengrieß</u>
02 Krebstiere u. -erzeugnisse	X			
03 Eier u. -erzeugnisse	X		X	Hühnervollei
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 und Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg	X			
13 Lupine und Lupinerzeugnisse	X			
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			
<b>Produkt enthält gemäß ALBA Liste</b>	nein	ja	<b>im Betrieb vorhanden</b>	<b>Spezifizierung</b> (rezepturbedingt enthalten)
01 Kuhmilch/Weiß	X			
02 Laktose	X			
03 Hühnerei	X		X	Hühnervollei
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.