

<b>1. Produktbezeichnung:</b> Vollkorn -Nudeln			
<b>2. Produktbeschreibung:</b> getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Vollkorn-Hartweizengrieß			
<b>3. Zutaten:</b> Vollkorn- <u>Hartweizengrieß</u>			
<b>4. Allergenhinweis:</b> Auf dieser Anlage werden auch Nudeln mit Ei hergestellt			
<b>5. Sensorik:</b>			
Farbe:	gleichmäßig, braune 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"		
<b>6. Ernährungsform:</b> vegan, vegetarisch, halal, kosher			
<b>7. Chemische/Physikalische Anforderung:</b> Restfeuchtegehalt: max. 13 % Frei von Fremdbestandteilen			
<b>8. Nährwertangaben gemäß EU 1169/2011:</b>			
<b>Nährwerte</b>	<b>bezogen auf 100 g:</b>	<b>bezogen auf 80 g Portionsgröße:</b>	<b>Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:</b>
Brennwert 100 g	1430 kJ, 338 kcal	1144 kJ, 270 kcal	14,0%
Fett	2 g	2 g	3,0%
davon ges. Fettsäuren	0,3 g	0,2 g	1,0%
Kohlenhydrate	63 g	50 g	19,0%
davon Zucker	3,5 g	3 g	3,3%
Ballaststoffe	9,0 g	7 g	28,0%
Eiweiß	12,5 g	10 g	20,0%
Salz	0,005 g	0,004 g	< 1%
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)			
<b>9. Mikrobiologische Parameter nach der DGHM:</b>			
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		

## 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 Lebnis- 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

<b>Produktbezeichnung:</b>				
Vollkorn - Nudeln				
<b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:</b>		Vollkorn-Hartweizengrieß		
<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> (rezepturbedingt enthalten)
01 Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse		X	X	Hartweizengrieß
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 & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> 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> (rezepturbedingt enthalten)
01 Kuhmilchweiße	X			
02 Laktose	X			
03 Hühnerei	X		X	Hühnervollei
04 Sojaweiße	X			
05 Sojaöl	X			
06 Gluten		X	X	Hartweizengrieß
07 Weizen		X	X	Hartweizengrieß
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.