

1. Produktbezeichnung:

Gourmet, Frischei-Nudeln im 500 g Beutel

2. Produktbeschreibung:

getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE und 6 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A (29 % bzw. 300 g/kg). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.

3. Artikel:

Bandnudeln 2 mm (39504), Bandnudeln 4mm (39503), Bandnudeln 8mm (39502), Bandnudeln 20 mm (39539), Fadennudeln (39505), schw. Spätzle g.g.A. (39501), Spätzle geschabt (39550)

4. Zutaten:

Durum-Hartweizengrieß, Frisehej (29 %)

5. Sensorik:

Farbe: gleichmäßig, gelbe Farbe
Geruch, Geschmack: arteigen, frisch
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 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)

| 17. Allergencheckliste: | | | | | | |
|--|----|---|---|----------------------|---|--|
| Zutatenliste in absteigender Reihenfolge: | | | Durum- Hartweizengrieß Frische ei (29 %) | | | |
| Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II LeDa und GS1 Code: | | | Im Produkt als Zutat enthalten | im Betrieb vorhanden | Kreuzkontamination anbaubedingt möglich | Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten) |
| 1 | AW | Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse | X | X | | Hartweizengrieß |
| 2.0 | AC | Krebstiere u. -erzeugnisse | | | | |
| 3.0 | AE | Eier u. -erzeugnisse | X | X | | Hühnervollei |
| 4.0 | AF | Fisch u. -erzeugnisse | | | | |
| 5.0 | AP | Erdnüsse u. -erzeugnisse | | | | |
| 6.0 | AY | Soja u. -erzeugnisse | | | X | |
| 7.0 | AM | Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose | | | | |
| 8 | AN | Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse | | | | |
| 9.0 | BC | Sellerie u. -erzeugnisse | | | | |
| 10.0 | BM | Senf u. -erzeugnisse | | | | |
| 11.0 | AS | Sesamsamen u. -erzeugnisse | | | | |
| 12.0 | AU | Schwefeldioxid & Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben | | | | |
| 13.0 | NL | Lupine und Lupinenerzeugnisse | | | | |
| 14.0 | UM | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | | | | |
| Produkt enthält gemäß ALBA Liste LeDa und GS1 Code: | | | Im Produkt als Zutat enthalten | im Betrieb vorhanden | Kreuzkontamination anbaubedingt möglich | Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten) |
| 1.1 | UW | Weizen | X | | | Hartweizengrieß |
| 1.2 | NR | Roggen | | | | |
| 1.3 | GB | Gerste | | | | |
| 1.4 | GO | Hafer | | | | |
| 1.5 | GS | Dinkel | | | | |
| 1.6 | GK | Kamut | | | | |
| 8.1 | SA | Mandeln | | | | |
| 8.2 | SH | Haselnüsse | | | | |
| 8.3 | SW | Walnüsse | | | | |
| 8.4 | SC | Kaschunüsse | | | | |
| 8.5 | SP | Pekannüsse | | | | |
| 8.6 | SR | Paranüsse | | | | |
| 8.7 | ST | Pistazien | | | | |
| 8.8 | SM | Makadamianüsse/Queenslandnüsse | | | | |
| 20.0 | ML | Laktose | | | | |
| 21.0 | NC | Kakao | | | | |
| 22.0 | MG | Glutamat | | | | |
| 23.0 | MK | Huhn | | | | |
| 24.0 | NK | Koriander | | | | |
| 25.0 | NM | Mais | | | | |
| 26.0 | NP | Gemüse- und Hülsenfrüchte | | X | | Spinat- bzw. Tomatenpulver |
| 27.0 | MC | Rindfleisch | | | | |
| 26.0 | MP | Schweinefleisch | | | | |
| 26.0 | NW | Karotten | | | | |

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.