

1. Produktbezeichnung:

Gourmet, Frischei-Nudeln im 10 kg Karton

2. Produktbeschreibung:

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

3. Artikel:

Bandnudeln 4mm (3603), Bandnudeln 8mm (3602), Bandnudeln 20 mm (3639), schw. Spätzle g.g.A. (3601), Spaghetti (3607), Spätzle geschabt (3650)

4. Zutaten:

Durum-**Hartweizengrieß**, **Frisehei** (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	bezogen auf 80 g	Anteil am empfohlenen
	100 g:	Portionsgröße:	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 Kontaminaten 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 Kontaminaten 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 Frischei (29 %)			
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II			Im Produkt als Zutat enthalten	im Betrieb vorhanden	Kreuzkontamination anbaubedingt möglich	Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)
LeDa und GS1 Code:						
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 & Sulfite 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			Im Produkt als Zutat enthalten	im Betrieb vorhanden	Kreuzkontamination anbaubedingt möglich	Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)
LeDa und GS1 Code:						
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.