

## 1. Produktbezeichnung:

*Großküchen*, Frischei-Nudeln im 10 kg Karton

## 2. Produktbeschreibung:

getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSE und 2,5 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A ( 12,5 % bzw. 125 g/kg ). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.

## 3. Artikel:

Bandnudeln 4 mm gewalzt (1103), Bandnudeln 8 mm gewalzt (1102), Bandnudeln 20 mm gewalzt (1139), Band gedreht (1130), Die feinen Spätzle (1158) , Drelli (1117), Drellini (1131), Drelloni (1134), Fadennudeln (1105), Fleckerl (1155), Fußballnudeln (1148), Gabelspaghetti (1115), Hörnchen (1114), Hörnchen klein (1135), Jerelli (1110), Makkaroni (1109), Makkronelli (1113), Muscheln (1116), Nudel-Reis (1142), Radi (1141), Rigatelli (1119), Ringle (1120), Schlingli (1112), Schneckli (1125), Schw. Spätzle g.g.A. (1101), Spaghetti (1107), Spaghetti kurz (1133), Spätzle geschabt (1150), Suppen-Buchstaben (1124), Suppen-Muscheln (1128), Suppennudeln 2mm (1104), Suppen-Sterne (1126) , Wellenband (1106), Wellenspätzle (1111)

## 4. Zutaten:

Durum-Hartweizengrieß, Frisehei ( 12,5 % )

## 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, koscher

## 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	1552 kJ, 366 kcal	1242 kJ, 293 kcal	14,7%
Fett	2,7 g	2,2 g	3,1%
davon ges. Fettsäuren	0,9 g	0,7 g	4,0%
Kohlenhydrate	70 g	56 g	21,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	3 g	2,4 g	10,0%
Eiweiß	14 g	11 g	22,0%
Salz	0,043 g	0,034 g	< 1%

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)

## 9. 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

## 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)

<b>17. Allergencheckliste:</b>						
<b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:</b>			Durum- <b>Hartweizengrieß</b> Frischei ( 12,5 % )			
<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II</b>			<b>Im Produkt als Zutat enthalten</b>	<b>im Betrieb vorhanden</b>	<b>Kreuzkontamination anbaubedingt möglich</b>	<b>Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)</b>
<b>LeDa und GS1 Code:</b>						
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 <sub>2</sub> angegeben				
13.0	NL	Lupine und Lupinenerzeugnisse				
14.0	UM	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse				
<b>Produkt enthält gemäß ALBA Liste</b>			<b>Im Produkt als Zutat enthalten</b>	<b>im Betrieb vorhanden</b>	<b>Kreuzkontamination anbaubedingt möglich</b>	<b>Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)</b>
<b>LeDa und GS1 Code:</b>						
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.