

1. Produktbezeichnung:

Bio - Nudeln im 10 kg Karton

2. Produktbeschreibung:

getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE aus kontrolliert ökologischem Anbau
Kontrollstelle: DE-ÖKO-006, EU-Landwirtschaft

3. Artikel:

Bandnudeln 4 mm gewalzt (0203), Bandnudeln 8 mm gewalzt (0202), Gabelspaghetti (0215), Hörnchen (0214), Jerelli (0210), Makkaronelli (0213), Penne (0223), Rigatoni (0218), Spaghetti (0207), Spätzle (0201)

4. Zutaten:

Durum-**Hartweizengrieß** aus kontrolliert ökologischem Anbau

5. Sensorik:

Farbe: gleichmäßig, gelbe 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"

6. Ernährungsform:

vegan, 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	1521 kJ, 359 kcal	1217 kJ, 287 kcal	14,0%
Fett	1,4 g	1,1 g	1,6%
davon ges. Fettsäuren	0,4 g	0,3 g	2,0%
Kohlenhydrate	72 g	58 g	22,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	3 g	2,4 g	10,0%
Eiweiß	13 g	10 g	20,0%
Salz	0,0025 g	0,002 g	< 1%

* 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 SSSE aus kontrolliert ökologischem Anbau Kontrollstelle: DE-ÖKO-006, EU-Landwirtschaft			
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		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 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.