

# Produktspezifikation

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld

Telefon: 07231 94883-0 ♦ Fax: 07231 94883-49

E-Mail: info@jeremias.com ♦ Internet: www.jeremias.com

Registergericht Mannheim HRB 502625 ♦ Geschäftsführer: Horst Jeremias, Guido Jeremias, Mark Jeremias



<b>1. Produktbezeichnung:</b> <i>Feinschmecker</i> Schwäbische Spätzle g.g.A. (geschützte geografische Angabe)	<b>2. Abbildung</b> 																																				
<b>3. Produktbeschreibung:</b> getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE und 4 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A ( 20 % bzw. 200 g / kg ). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.																																					
<b>4. Zutatenliste:</b> Durum-Hartweizengrieß, Frischei ( 20 % )																																					
<b>5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:</b> LFGB (Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch) und die Folgeverordnung in der jeweils gültigen Fassung EU-lebensmittelrechtliche Anforderungen Leitsätze für Teigwaren																																					
<b>6. Sensorik:</b> Farbe: goldgelb - hellgelb Form: unregelmäßig Oberfläche: rau und porig 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", nicht verklebend																																					
<b>7. Ernährungsform:</b> vegetarisch, vegan, halal																																					
<b>8. Chemische/Physikalische Anforderungen:</b> Restfeuchtegehalt: max. 13 %  <table border="1"><thead><tr><th>Nährwerte</th><th>bezogen auf 100 g:</th><th>bezogen auf 80 g Portionsgröße:</th><th>Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:</th></tr></thead><tbody><tr><td>Brennwert 100 g</td><td>1565 kJ, 370 kcal</td><td>1252 kJ, 296 kcal</td><td>14,8%</td></tr><tr><td>Fett</td><td>3,5 g</td><td>2,8 g</td><td>4,0%</td></tr><tr><td>davon ges. Fettsäuren</td><td>1,2 g</td><td>1 g</td><td>5,0%</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>68 g</td><td>54 g</td><td>20,0%</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>3 g</td><td>2,4 g</td><td>2,7%</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>3 g</td><td>2,5 g</td><td>10,0%</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>15 g</td><td>12 g</td><td>24,0%</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0,075 g</td><td>0,06 g</td><td>1,0%</td></tr></tbody></table> <small>* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)</small>	Nährwerte	bezogen auf 100 g:	bezogen auf 80 g Portionsgröße:	Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:	Brennwert 100 g	1565 kJ, 370 kcal	1252 kJ, 296 kcal	14,8%	Fett	3,5 g	2,8 g	4,0%	davon ges. Fettsäuren	1,2 g	1 g	5,0%	Kohlenhydrate	68 g	54 g	20,0%	davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%	Ballaststoffe	3 g	2,5 g	10,0%	Eiweiß	15 g	12 g	24,0%	Salz	0,075 g	0,06 g	1,0%	
Nährwerte	bezogen auf 100 g:	bezogen auf 80 g Portionsgröße:	Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:																																		
Brennwert 100 g	1565 kJ, 370 kcal	1252 kJ, 296 kcal	14,8%																																		
Fett	3,5 g	2,8 g	4,0%																																		
davon ges. Fettsäuren	1,2 g	1 g	5,0%																																		
Kohlenhydrate	68 g	54 g	20,0%																																		
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%																																		
Ballaststoffe	3 g	2,5 g	10,0%																																		
Eiweiß	15 g	12 g	24,0%																																		
Salz	0,075 g	0,06 g	1,0%																																		
<b>9. Mikrobiologische Paramater:</b> Escherichia coli <math>< 1 \times 10^1 /g</math> Schimmelpilze <math>< 1 \times 10^3 /g</math> Koagulase-positive Staphylokokken <math>< 1 \times 10^2 /g</math> Präsumtive Bacillus cereus <math>< 1 \times 10^2 /g</math> Clostridium perfringens <math>< 1 \times 10^2 /g</math> Salmonella nicht nachweisbar																																					
<b>10. Mindesthaltbarkeit:</b> 3 Jahre																																					
<b>11. Lagerempfehlung:</b> trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C																																					