

1. Produktbezeichnung:

Gourmet

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. Zutatenliste:

Durum-Hartweizengrieß, Frischei (29 %)

4. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:

LFGB (Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch) und die Folgeverordnung in der jeweils gültigen Fassung
EU-lebensmittelrechtliche Anforderungen
Leitsätze für Teigwaren

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:

vegetarisch, halal, kosher

7. Chemische/Physikalische Anforderungen:

Restfeuchtegehalt: max. 13 %

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)

8. Mikrobiologische Parameter:

Escherichia coli < 1 x 10¹ /g
Schimmelpilze < 1 x 10³ /g
Koagulase-positive Staphylokokken < 1 x 10² /g
Präsumtive Bacillus cereus < 1 x 10² /g
Clostridium perfringens < 1 x 10² /g
Salmonella nicht nachweisbar

9. Mindesthaltbarkeit:

3 Jahre

10. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

Allergen-Checkliste

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

Produkt-Bezeichnung:	Gourmet
Artikel-Nr.:	
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:	Durum-Hartweizengrieß Frischei (29 %)

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	nein	ja	Zutaten im Betrieb vorhanden	Spezifizierung Zutaten
01 Glutenthaltiges Getreide u. -erzeugnisse		X	X	Hartweizengrieß
02 Krebstiere u. -erzeugnisse	X			
03 Eier u. -erzeugnisse		X	X	Hühnervollei
04 Fisch u. -erzeugnisse	X			
05 Erdnüsse u. -erzeugnisse	X			
06 Soja u. -erzeugnisse	X			
07 Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	X			
08 Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	X			
09 Sellerie u. -erzeugnisse	X			
10 Senf u. -erzeugnisse	X			
11 Sesamsamen u. -erzeugnisse	X			
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	X			
Erweiterung des Anhangs IIIa gemäß der Richtlinie 2006/142/EG				
13 Lupine und Lupinenerzeugnisse	X			
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			

Produkt enthält gemäß ALBA Liste	nein	ja	im Betrieb vorhanden	Spezifizierung
01 Kuhmilchweißei	X			
02 Laktose	X			
03 Hühnerei		X	X	Hühnervollei
04 Sojaweißei	X			
05 Sojaöl	X			
06 Gluten		X	X	Hartweizengrieß
07 Weizen		X	X	Hartweizengrieß
08 Roggen	X			
09 Rind	X			
10 Schwein	X			
11 Huhn	X			
12 Fisch	X			
13 Schalen- und Krustentiere	X			
14 Mais	X			
15 Kakao	X			
16 Hefe	X			
17 Gemüse- und Hülsenfrüchte	X		X	Spinat- bzw. Tomatenpulver
18 Nüsse	X			
19 Nussöl	X			
20 Erdnüsse	X			
21 Erdnussöl	X			
22 Sesam	X			
23 Sesamöl	X			
24 Glutamat (E620 - E625)	X			
25 Sulfite (E220 - E228)	X			
26 Benzoesäure und PHB (E210 - E219)	X			
27 Azofarbstoffe	X			
28 Tartrazine (E102)	X			
29 Zimt	X			
30 Vanillin	X			
31 Koriander	X			
32 Sellerie	X			
33 Senf	X			
34 Umbelliferen	X			
35 Basilikum	X			
36 Estragon	X			