# **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



2. Abbildung

### 1. Produktbezeichnung:

## Gourmet

Schwäbische Spätzle g.g.A. (geschützte geografische Angabe)

### 3. Produktbeschreibung:

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

#### 4. Zutatenliste:

Durum-Hartweizengrieß, Frischei (20 %)

### 5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:

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

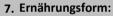
#### 6. Sensorik:

Besatz:

Farbe: goldgelb - hellgelb
Form: unregelmäßig
Oberfläche: rau und porig
Geruch, Geschmack: arteigen, frisch,

frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack frei von Verunreinigungen und Schädlingen

Konsistenz: nach dem Garen laut Kochanweisung im Biss "al dente", nicht verklebend



vegetarisch, halal, koscher

## 8. Chemische/Physikalische Anforderungen:

Restfeuchtegehalt: max. 13 %

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 Paramater:

Escherichia coli	$< 1 \times 10^{1} / g$
Schimmelpilze	$< 1 \times 10^3 / g$
Koagulase-positive Staphylokokken	$< 1 \times 10^{2} / g$
Präsumtive Bacillus cereus	$< 1 \times 10^{2} / g$
Clostridium perfringens	$< 1 \times 10^{2} / g$
Salmonella	nicht nachweisbar

# 10. Mindesthaltbarkeit:

3 Jahre

## 11. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

Erstellt: 04.02.2014 /ke Revision 4: 18.07.2019 /mlü