

<b>1. Produktbezeichnung:</b> <i>Gourmet</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 6 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A ( 29 % bzw. 300 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, halal, kosher			
<b>8. Chemische/Physikalische Anforderungen:</b> Restfeuchtegehalt: max. 13 %			
<b>Nährwerte</b>	<b>bezogen auf</b>	<b>bezogen auf 80 g</b>	<b>Anteil am empfohlenen</b>
	<b>100 g:</b>	<b>Portionsgröße:</b>	<b>Tagesbedarf*:</b>
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)			
<b>9. Mikrobiologische Parameter:</b>			
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	
<b>10. Mindesthaltbarkeit:</b> 3 Jahre			
<b>11. Lagerempfehlung:</b> trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C			