

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

1. Produktbezeichnung:		2. Produktabbildung	
<p><i>Grobküchen & Family</i> Schwäbische Spätzle g.g.A. (geschützte geografische Angabe)</p>			
3. Produktbeschreibung:			
<p>getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE und 2,5 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A (12,5 % bzw. 125 g / kg). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.</p>			
4. Zutatenliste:			
Durum-Hartweizengrieß, Frischei (12,5 %)			
5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:			
<p>LFGB (Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch) und die Folgeverordnung in der jeweils gültigen Fassung EU-lebensmittelrechtliche Anforderungen Leitsätze für Teigwaren</p>			
6. Sensorik:			
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		
7. Ernährungsform:			
vegetarisch, halal, kosher			
8. Chemische/Physikalische Anforderungen:			
Restfeuchtegehalt:	max. 13 %		
Nährwerte	bezogen auf 100 g:	bezogen auf 80 g Portionsgröße:	Anteil am empfohlenen Tagesbedarf*:
Brennwert 100 g	1552 kJ, 366 kcal	1242 kJ, 293 kcal	14,7%
Fett	2,7 g	2,2 g	3,1%
davon ges. Fettsäuren	0,9 g	0,7 g	4,0%
Kohlenhydrate	70 g	56 g	21,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	3 g	2,4 g	10,0%
Eiweiß	14 g	11 g	22,0%
Salz	0,043 g	0,034 g	< 1%
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)			
9. Mikrobiologische Paramater:			
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. Mindesthaltbarkeit:			
3 Jahre			
11. Lagerempfehlung:			
trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C			