

## 1. Produktbezeichnung:

vollkorn

## 2. Produktbeschreibung:

getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Vollkorn-Hartweizengrieß

## 3. Zutatenliste:

Vollkorn-Hartweizengrieß

## 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, braune 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:

vegan, 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	1430 kJ, 338 kcal	1144 kJ, 270 kcal	14,0%
Fett	2 g	2 g	3,0%
davon ges. Fettsäuren	0,3 g	0,2 g	1,0%
Kohlenhydrate	63 g	50 g	19,0%
davon Zucker	3,5 g	3 g	3,3%
Ballaststoffe	9,0 g	7 g	28,0%
Eiweiß	12,5 g	10 g	20,0%
Salz	0,005 g	0,004 g	< 1%

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)

## 8. Mikrobiologische Parameter:

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

## 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:	vollkorn
Artikel-Nr.:	
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:	Vollkorn-Hartweizengrieß

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 <sub>2</sub> angegeben	X			
<b>Erweiterung des Anhangs IIIa gemäß der Richtlinie 2006/142/EG</b>				
13   Lupine und Lupinenerzeugnisse	X			
14   Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			

Produkt enthält gemäß ALBA Liste	nein	ja	im Betrieb vorhanden	Spezifizierung
01   Kuhmilchweiße	X			
02   Laktose	X			
03   Hühnerei	X		X	Hühnervollei
04   Sojaweiße	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			