

PRODUKTSPEZIFIKATION



Dinkel Spaghetti 500g

Art.Nr.: HW000211

erstellt am:

22.01.2024

K. Krück

Seite 1 von 3

Artikelnummer: HW000211 M3 Nr: 817288
Artikelbezeichnung: Dinkel Spaghetti 500g
Gewicht: 500 g
Verkehrsbezeichnung: Dinkelnudeln, hell mit Ei

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

DINKELGRIEB^, EIER 20%

^Dinkel ist ein SPELZWEIZEN

Allergene: Kann Spuren von Soja enthalten

Zubereitung:

Nudeln in kochendes Salzwasser geben (etwa 1 Liter für 100 g Nudeln) und unter gelegentlichem Umrühren (Kochzeit ca. 8 min.) kochen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nach dem Abtropfen etwas Butter unterziehen und servieren.

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	Beige/hellbraun, lang, rund
Geruch	nach Teigwaren, frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	hart, trocken
Geschmack	ohne Fremdgeschmack

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1.577
Energie kcal	373
Fett g	5,4
- davon gesättigte Fettsäuren g	1,6
Kohlenhydrate g	64
- davon Zucker g	1,2
Eiweiß g	16
Salz g	0,15

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	10000
E. coli:	1000
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	10000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	500 g
Einzelverpackung:	transparenter Propylen-Beutel mit Clip und Etikett
EAN Artikel:	4005967005811
Karton-EAN-Code:	4005967005828

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen
Gesamtlaufzeit (MHD):	540 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	siehe Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	360 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.