

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34454**
Artikelbezeichnung: **AG Drelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 4 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 10.01.2020

Druck: 13.01.2020

Seite: 1 von 4

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Hausmacher Eier-Teigwaren

Zutaten

HARTWEIZENGRIEß*, EIER* (20%)
*Herkunft: Deutschland

Sensorik

Aussehen / Farbe: In sich gedrehte gepresste Hohlnudel; ca. 3,5 cm lang; gelbe Farbe
Zubereitet: gekochte, gelbe Nudel
Geschmack: typisch
Geruch: typisch

Von uns empfohlene Kochzeit

ca. 10 Min.

Zubereitungsanleitung

Setzen Sie ca. 1 L Wasser und 1 TL Salz pro 100 g Nudeln auf. Teigwaren in kochendes Salzwasser geben und unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist.
Nudeln von Zeit zu Zeit probieren! Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen - fertig.

Für Großküchen:

Bei großen Kochmengen, die anschließend über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollten die Kochzeitvorgaben je nach Verwendungszweck um ca. 1/3 verringert werden.

Verbraucherhinweis

Teigwaren vor dem Verzehr kochen. Teigwaren nicht roh verzehren.

Ernährungsform / Diäteignung

ovo-vegetabil

Enthält folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe

Eier und Eierzeugnisse
Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34454**
Artikelbezeichnung: **AG Drelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 4 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 10.01.2020

Druck: 13.01.2020

Seite: 2 von 4

2. Nährwertangaben

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1561 kJ/369 kcal
Fett	3.3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	68 g
- davon Zucker	2.5 g
Ballaststoffe	3.5 g
Eiweiß	15 g
Salz	0.08 g

3. Chemische / Physikalische Werte

4. Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richtwerte entsprechen der Veröffentlichung der Arbeitsgruppe mikrobiologischer Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der Kommission Lebensmittel - Mikrobiologie und Hygiene - der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), überarbeitet am 29.11.2007.

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34454**
Artikelbezeichnung: **AG Dreili**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 4 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 10.01.2020

Druck: 13.01.2020

Seite: 3 von 4

5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

Verpackung 10,000 kg Karton

Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE) Karton
Nettogewicht pro EVE 10,000 kg

Verpackungseinheit (VPE) Karton
Inhalt pro VPE 1 Karton à 10,000 kg pro Karton
Nettogewicht pro VPE 10,000 kg
Bruttogewicht pro VPE 10,432 kg

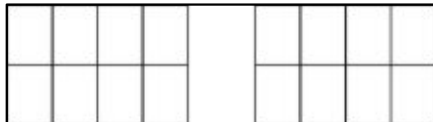
Beutel-EAN / Beutel-UPC 4018722344544 /
Karton-EAN / Karton-UPC 4018722344544 /

Kartonbeschriftung Videojet Tintenstrahldrucker Layout: 34454
Lieferanten-Artikelnummer 34454

Kartonaußenmaße in mm (L x B x H) 400,00 x 300,00 x 315,00
Kartonvolumen 0,038 m³

Palettenart Europalette 800 x 1200

Packmuster



Standardvorgabe CCG-Norm

CCG 2

	CCG 1	CCG 2
Anzahl VPE / Lage	8	8
Anzahl Lagen / Palette	2	5
VPE / Palette	16	40
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	160,000	400,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	186,915	437,288
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 78,00	120,00 x 80,00 x 172,50
Volumen in cm³ / Palette	748.800,000	1.656.000,000

Mindesthaltbarkeitsdatum 2 Jahre
MHD-Kennzeichnung TT.MM.JJJJ

Lagerbedingungen lichtgeschützt, kühl und trocken lagern
Max. Lagertemperatur +25°C

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34454**
Artikelbezeichnung: **AG Drelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 4 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 10.01.2020

Druck: 13.01.2020

Seite: 4 von 4

6. Lebensmittelrecht

Die von ALB-GOLD Teigwaren GmbH hergestellten Teigwaren und Produkte entsprechen den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie seinen Folgeregulungen.

Produkte aus ökologischem Landbau werden nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr.834/2007, Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr.834/2007) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel hergestellt. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Zur Herstellung unserer konventionellen Teigwaren werden Hühnereier aus Bodenhaltung der Güteklasse A verarbeitet. Zur Herstellung unserer konventionellen Trockenteigwaren der ALB-GOLD Eigenmarken ("ALB-GOLD" und "Beste Landqualität") verwenden wir Hartweizengrieß aus Deutschem Anbau.

Wir berücksichtigen keine Rohstoffe bzw. Rohstofflieferanten, von denen uns bekannt ist, dass gentechnisch veränderte Rohstoffe zum Einsatz kommen. Im Herstellungsprozess werden keine Mikroorganismen oder Enzyme eingesetzt, die mit Hilfe gentechnologischer Methoden verändert worden sind. Unsere Teigwaren werden auch nicht mit Hilfe eines gentechnischen Verfahrens hergestellt, sondern nach traditionell-technischen und branchenüblichen Verfahren. Das Lebensmittel ist weder nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den EG- Verordnungen Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig.

Unser hoher Qualitäts- und Hygienestandard wird durch ein verifiziertes HACCP-System sowie durch sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen ständig geprüft, überwacht und sichergestellt. Die zugesicherten Produkteigenschaften (Sensorik, Haltbarkeit, Fremdkörper, Rückverfolgbarkeit,...) gelten nur für ungeöffnete, original verschlossene Verpackungen unter Einhaltung der vorgegebenen Lagerungsbedingungen.

Die Nährwertangaben sind Durchschnittsangaben und basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Informationen. Da Rohstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen, können die Nährwertangaben keine zugesicherte Eigenschaft darstellen. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäßen Transport und/oder unsachgemäße Lagerung Qualitätsveränderungen ergeben, die nicht in unserem Einflussbereich liegen. Die Kochzeitangaben sind subjektive Werte. Verstehen Sie die angegebene Kochzeit als Richtwert. Probieren Sie die kochenden Nudeln schon früher und gießen Sie die Nudeln nach Erreichen Ihrer persönlichen Kochzeit ab.

Die Aufmerksamkeit für Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen gegen Lebensmittel ist in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Mehr als ein Prozent der Bevölkerung leidet unter echten Lebensmittelallergien. Sie stellen also ohne Zweifel ein bedeutendes gesundheitliches Problem dar. Als Lebensmittelhersteller sehen wir uns in der Verpflichtung bei Verbraucheranfragen die notwendige Auskunft zu geben.

Für die Berechnung des Eighaltes in Teigwaren ist ein Ei mittleren Gewichtes zugrunde zu legen. Unter Berücksichtigung moderner Haltungsmethoden, biologischer und anderer Einflüsse ist davon auszugehen, dass ein Schalenei mittleren Gewichtes (Gewichtsklasse M - Mittel) 50 g aufweist. Bei der Ermittlung des Eighaltes ist von 195 mg Cholesterin in 50 g Vollei (entspricht einem Schalenei mittleren Gewichtes) auszugehen. Im Einzelfall ist die natürliche Streuung zu berücksichtigen, indem für Beanstandungen von einem Mindest-Cholesteringehalt von 180 mg Cholesterin / 50 g Vollei ausgegangen wird. Die quantitative Cholesterinbestimmung im Labor erfolgt mittels GC.

Frischteigwaren werden unter Schutzatmosphäre verpackt.

Die Teigwaren werden nicht mit ionisierten Strahlen behandelt.

ALB-GOLD Teigwaren GmbH ist zertifiziert nach:

- IFS Food - COID: 6755

- Energiemanagementsystem: DIN EN ISO 50001

EG-Zulassungs-Nummer: DE BW 07008 EG
ELS- Nummer: DE-104

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.