

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34492**
Artikelbezeichnung: **AG Bio Emmer Spirelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 0 Ei
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 06.07.2020

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 28.04.2021

Seite: 1 von 4

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Bio-Emmerteiwaren

Zutaten

Bio-Emmermehl 630
Kann Spuren von Ei enthalten.

Sensorik

Aussehen / Farbe: braun-beige, in sich spiralförmig gedrehte zweiflügelige Pressnudel; ca.4,5 cm lang
Zubereitet: braun-beige, gekochte Teigwaren
Geschmack: arttypisch
Geruch: arttypisch

Von uns empfohlene Kochzeit

9 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

vegetabil

Enthält folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34492**
Artikelbezeichnung: **AG Bio Emmer Spirelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 0 Ei
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 06.07.2020

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 28.04.2021

Seite: 2 von 4

2. Nährwertangaben

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1526 kJ / 360 kcal
Fett	1.8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	75 g
- Zucker	1.1 g
davon Ballaststoffe	2.9 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	0.1 g

3. Chemische / Physikalische Werte

	Min	Max	Bemerkung
Eigehalt / kg Getreidemahlerzeugnis:	0		Eier / kg
Feuchte / Wassergehalt:		13	%
Bruchanteil		5	%
Fremdnudeln		2	%

4. Mikrobiologische Werte

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

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34492**
Artikelbezeichnung: **AG Bio Emmer Spirelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 0 Ei
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 06.07.2020

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 28.04.2021

Seite: 3 von 4

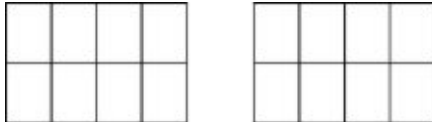
5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

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 4018722344926 /
Karton-EAN / Karton-UPC 4018722344926 /
Kartonbeschriftung Videojet- Tintenstrahldrucker Layout: 34492
Lieferanten-Artikelnummer 34492

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	4
VPE / Palette	16	32
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	160,000	320,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	186,915	353,830
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 78,00	120,00 x 80,00 x 141,00
Volumen in cm³ / Palette	748.800,000	1.353.600,000

Mindesthaltbarkeitsdatum 3 Jahre
MHD-Kennzeichnung TT.MM.JJJJ

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

Unbedenklichkeitserklärung der Packmittel

Die verwendeten Packmittel und Bedarfsgegenstände entsprechen den Anforderungen des LFGBs in der jeweils gültigen Fassung. Angaben zur lebensmittelrechtlichen Produktdeklaration entsprechen der Kennzeichnung gemäß Fertigpackungsverordnung (FPV) und der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **34492**
Artikelbezeichnung: **AG Bio Emmer Spirelli**
10 kg lose (plastikfrei)
Qualität: 0 Ei
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 06.07.2020

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 28.04.2021

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 Folgeverordnungen.

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

Glutenfreie Produkte entsprechen der VO(EU) Nr.1169/2011 und VO(EU) Nr.828/2014. Diese werden nach den Vorgaben des Standards der Association of European Coeliac Society (AOECS) produziert.

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. Lieferanten, von denen uns bekannt ist, dass gentechnisch veränderte Rohstoffe zum Einsatz kommen. Im Herstellungsprozess werden keine Mikroorganismen oder Enzyme eingesetzt, die mithilfe gentechnologischer Methoden verändert worden sind. Unsere Teigwaren werden auch nicht mithilfe 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 VO (EG) 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 sichergestellt. Die zugesicherten Produkteigenschaften (Sensorik, Haltbarkeit, Fremdkörper,...) gelten nur für ungeöffnete, original verschlossene Verpackungen unter Einhaltung der vorgegebenen Lagerbedingungen.

Die Nährwertangaben sind Durchschnittsangaben und basieren auf derzeitigem Kenntnisstand. Da Rohstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen, können die Nährwertangaben keine zugesicherte Eigenschaft darstellen. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäßen Transport und/oder Lagerung Qualitätsveränderungen ergeben, die nicht in unserem Einflussbereich liegen. Die Kochzeitangaben sind subjektive Werte und dienen als Richtwert. Probieren Sie die kochenden Nudeln schon früher und gießen diese 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 Eianteils 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 Eianteils 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.