

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300017**
Artikelbezeichnung: **AG Schwäbische Bio Maultaschen (frisch)**
5 x 1 kg (mit Fleisch) (ggA)
Qualität:
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0 CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Letzte Änderung: 03.04.2019 Druck: 11.05.2023

Seite: 1 von 4

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Bio-Frischteigware mit Fleischfüllung

Zutaten

Füllung (55%): Fleisch (52%)* (Schweinefleisch*, Rindfleisch*), gerauchter Bauch* (Schweinefleisch*, Steinsalz, Gewürze*, Meersalz, Roh-Rohrzucker*, Buchenrauch), Spinat*, Zwiebel*, Lauch*, DINKELMEHL* (WEIZENART), Petersilie*, HÜHNERVOLLEI*, Speck*, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze*.

Teig (45%): HARTWEIZENGRIEß*, Trinkwasser, EIER* (10%), Sonnenblumenöl*.

*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Kann Spuren von Milchprodukten, Senf und Soja enthalten.

Sensorik

Aussehen / Farbe: gelbe, rechteckige, an den Rändern gezackte Teigtaschen
Zubereitet: gelbe, gekochte, rechteckige, an den Rändern gezackte Teigtaschen
Geschmack: typisch
Geruch: typisch

Von uns empfohlene Kochzeit

pfannenfertig

Zubereitungsanleitung

In der Pfanne anbraten oder kurz in heißer Brühe ziehen lassen

Verbraucherhinweis

pfannenfertig, vor dem Verzehr durcherhitzen

Ernährungsform / Diäteignung

keine Angaben

Enthält folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe

Eier und Eierzeugnisse
Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse
Koriander

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300017**
Artikelbezeichnung: **AG Schwäbische Bio Maultaschen (frisch)**
5 x 1 kg (mit Fleisch) (ggA)
Qualität:
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 03.04.2019

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 11.05.2023

Seite: 2 von 4

2. Nährwertangaben

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	818 kJ/196 kcal
Fett	10 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4.3 g
Kohlenhydrate	16 g
- davon Zucker	1.4 g
Ballaststoffe	1.8 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	1.4 g

3. Chemische / Physikalische Werte

4. Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richtwerte entsprechen den von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.) veröffentlichten 10.1 Richt- und Warnwerten für feuchte, verpackte Teigwaren, 2014.

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300017**
Artikelbezeichnung: **AG Schwäbische Bio Maultaschen (frisch)**
5 x 1 kg (mit Fleisch) (ggA)
Qualität:
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0 CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Letzte Änderung: 03.04.2019 Druck: 11.05.2023

Seite: 3 von 4

5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

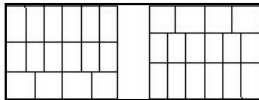
Verpackung 1,000 kg Beutel
Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE) Beutel
Nettogewicht pro EVE 1,000 kg
Verpackungseinheit (VPE) Karton
Inhalt pro VPE 5 Beutel à 1,000 kg pro Karton
Nettogewicht pro VPE 5,000 kg
Bruttogewicht pro VPE 5,258 kg
Beutel-EAN / Beutel-UPC 4005961006319 /
Karton-EAN / Karton-UPC 4005961566318 /

Lieferanten-Artikelnummer **1300017**

Kartonaußenmaße in mm (L x B x H) 300,00 x 200,00 x 235,00
Kartonvolumen 0,014 m³

Palettenart Europalette 800 x 1200

Packmuster



Standardvorgabe CCG-Norm

CCG 2

	CCG 1	CCG 2
Anzahl VPE / Lage	16	16
Anzahl Lagen / Palette	4	5
VPE / Palette	64	80
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	320,000	400,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	356,538	440,672
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 109,00	120,00 x 80,00 x 132,50
Volumen in cm³ / Palette	1.046.400,000	1.272.000,000

Mindesthaltbarkeitsdatum 39 Tage
MHD-Kennzeichnung TT.MM.JJJJ

Lagerbedingungen unter +7°C lagern
Max. Lagertemperatur +7°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.: **1300017**
Artikelbezeichnung: **AG Schwäbische Bio Maultaschen (frisch)**
5 x 1 kg (mit Fleisch) (ggA)

Qualität:
Produktart: Ökologischer Landbau / Bio
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Revision: 0
Letzte Änderung: 03.04.2019

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 11.05.2023

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 Folgeregelungen.

Produkte aus ökologischem Landbau werden nach den Bestimmungen der VO (EG) Nr.2018/848 mit geltenden Durchführungsverordnungen 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 Ei gehaltes 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 Ei gehaltes 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.