

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300064**
Artikelbezeichnung: **AG Spiralen (frisch)**
7 x 2 kg in E2-Kiste (VLOG)
Qualität: 2 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 26.04.2022

Seite: 1 von 4

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Frischteigwaren

Zutaten

HARTWEIZENGRIß, Trinkwasser, EIER (10%), Rapsöl.
Kann Spuren von Soja enthalten.

Sensorik

Aussehen / Farbe: gelbe, in sich spiralförmig gedrehte, zweiflügelige Pressnudel, ca. 3,5 cm lang
Zubereitet: gelbe gekochte Teigware
Geschmack: typisch
Geruch: typisch

Von uns empfohlene Kochzeit

pfannenfertig

Zubereitungsanleitung

Teigwaren in einen Topf mit gesalzenem kochenden Wasser geben und
1 Minute ziehen lassen oder Spirelli direkt mit etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.

Verbraucherhinweis

pfannenfertig, vor dem Verzehr durcherhitzen

Ernährungsform / Diäteignung

ovo-vegetabil

Enthält folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe

Eier und Eierzeugnisse
Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300064**
Artikelbezeichnung: **AG Spiralen (frisch)**
7 x 2 kg in E2-Kiste (VLOG)
Qualität: 2 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 26.04.2022

Seite: 2 von 4

2. Nährwertangaben

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	822 kJ/194 kcal
Fett	2.5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	34 g
- davon Zucker	0.8 g
Ballaststoffe	1.7 g
Eiweiß	8.1 g
Salz	0.11 g

3. Chemische / Physikalische Werte

	Min	Max	Bemerkung
Eigehalt / kg Getreidemahlerzeugnis:	2	2	Eier / kg
Cholesterin / 100 g:	0		mg
Bruchanteil		5	%
Fremdnudeln		2	%

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.: **1300064**
Artikelbezeichnung: **AG Spiralen (frisch)**
7 x 2 kg in E2-Kiste (VLOG)
Qualität: 2 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 26.04.2022

Seite: 3 von 4

5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

Verpackung 2,000 kg Beutel

Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE) Beutel
Nettogewicht pro EVE 2,000 kg

Verpackungseinheit (VPE) E2-Kiste
Inhalt pro VPE 7 Beutel à 2,000 kg pro E2-Kiste
Nettogewicht pro VPE 14,000 kg
Bruttogewicht pro VPE 14,156 kg

Beutel-EAN / Beutel-UPC 4018722802693 /
Karton-EAN / Karton-UPC 4018722003236 /

Lieferanten-Artikelnummer **1300064**

Kartonaußenmaße in mm (L x B x H) 0,00 x 0,00 x 0,00
Kartonvolumen 0,000 m³

Palettenart Europalette 800 x 1200

Packmuster



Standardvorgabe CCG-Norm

CCG 2

	CCG 1	CCG 2
Anzahl VPE / Lage	4	4
Anzahl Lagen / Palette	4	8
VPE / Palette	16	32
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	224,000	448,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	246,490	472,979
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 15,00	120,00 x 80,00 x 15,00
Volumen in cm³ / Palette	144.000,000	144.000,000

Mindesthaltbarkeitsdatum 39 Tage
MHD-Kennzeichnung TT.MM.JJJJ

Lagerbedingungen gekühlt unter +7°C
Max. Lagertemperatur +7°C

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **1300064**
Artikelbezeichnung: **AG Spiralen (frisch)**
7 x 2 kg in E2-Kiste (VLOG)
Qualität: 2 Ei
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 26.04.2022

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.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.