

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **00340**
Artikelbezeichnung: **AG Gourmet Schupfnudeln (frisch)**
4 x 2,5 kg (VLOG)

Qualität:
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 09.04.2019

Seite: 1 von 5

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Frischteigwaren

Zutaten

WEIZENMEHL, Kartoffelflocken (20%), Trinkwasser, Ei (10%), Speisesalz, Rapsöl, Gewürze, natürliche Gewürzextrakte.
Kann Spuren von Sellerie enthalten.

Sensorik

Aussehen / Farbe: hellgelbe, an der Oberfläche glatte, an den Enden spitz zulaufende Schupfnudeln
Zubereitet: gekochte, hellgelbe, an der Oberfläche glatte, an den Enden spitz zulaufende Schupfnudeln
Geschmack: typisch
Geruch: typisch

Von uns empfohlene Kochzeit

pfannenfertig

Zubereitungsanleitung

Schupfnudeln mit etwas Öl in eine Pfanne geben und goldbraun anbraten.

Verbraucherhinweis

pfannenfertig, vor dem Verzehr erhitzen

Ernährungsform / Diäteignung

ovo-vegetabil

Enthält folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe

Eier und Eierzeugnisse
Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **00340**
Artikelbezeichnung: **AG Gourmet Schupfnudeln (frisch)**
4 x 2,5 kg (VLOG)
Qualität:
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 09.04.2019

Seite: 2 von 5

2. Nährwertangaben

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	830 kJ/196 kcal
Fett	3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	36 g
- davon Zucker	0.3 g
Ballaststoffe	1.2 g
Eiweiß	5.7 g
Salz	2.1 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.: **00340**
Artikelbezeichnung: **AG Gourmet Schupfnudeln (frisch)**
4 x 2,5 kg (VLOG)
Qualität:
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation:
Druck: 09.04.2019

1421 Nudeln

Seite: 3 von 5

5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

Verpackung 2,500 kg Beutel

Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE) Beutel
Nettogewicht pro EVE 2,500 kg
EVE-Außenmaße in mm (L x B x H) 380 x 290 x 55

Verpackungseinheit (VPE) Karton
Inhalt pro VPE 4 Beutel à 2,500 kg pro Karton
Nettogewicht pro VPE 10,000 kg
Bruttogewicht pro VPE 10,365 kg

Beutel-EAN / Beutel-UPC 4005961003400 /
Karton-EAN / Karton-UPC 4005961340000 /

Lieferanten-Artikelnummer 00340

Kartonaußenmaße in mm (L x B x H) 300,00 x 265,00 x 262,00
Kartonvolumen 0,021 m³

Palettenart Europalette 800 x 1200

Packmuster

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **00340**
Artikelbezeichnung: **AG Gourmet Schupfnudeln (frisch)**
4 x 2,5 kg (VLOG)
Qualität:
Produktart: Konventionell

Revision: 0
Letzte Änderung: 05.12.2016

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 09.04.2019

Seite: 4 von 5

Standardvorgabe CCG-Norm

CCG 2

	CCG 1	CCG 2
Anzahl VPE / Lage	12	12
Anzahl Lagen / Palette	3	4
VPE / Palette	36	48
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	360,000	480,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	393,136	517,515
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 93,60	120,00 x 80,00 x 119,80
Volumen in cm³ / Palette	898.560,000	1.150.080,000
Mindesthaltbarkeitsdatum	39 Tage	
MHD-Kennzeichnung	TT.MM.JJJJ	
Lagerbedingungen	bei unter +7 °C lagern	
Max. Lagertemperatur	+7 °C	

Die Ware ist aufgrund des Umsatzsteuergesetzes § 6a UStG steuerfrei

Produktspezifikation

Artikel-Nr.: **00340**
Artikelbezeichnung: **AG Gourmet Schupfnudeln (frisch)**
4 x 2,5 kg (VLOG)
Qualität:
Produktart: Konventionell

Revision: 0 CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Letzte Änderung: 05.12.2016 Druck: 09.04.2019
Seite: 5 von 5

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 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.