

1100159

ALB-GOLD Bio Dinkel Röhren mit Ei 4 x 2,5 kg

1 ARTIKELDATEN/ARTICLE DATA

Qualität/Quality	Bio
Verpackungseinheit/Packing unit [kg]	2,500
Öko-Kontrollstelle-Nr./ Code number of the organic control body	DE-ÖKO-006
Herkunftsangabe (Bio)/ Indication of origin (organic)	EU-Landwirtschaft / EU Agriculture
Zolltarifnummer/Tariff number	19021910
GTIN	04018722303572

2 PRODUKTBESCHREIBUNG/PRODUCT DESCRIPTION

Verwendungszweck/Intended use	Verzehr nach Zubereitung gemäß Zubereitungsempfehlung. Consumption after preparation according to the preparation instructions.
--------------------------------------	--

Verkehrsbezeichnung/Legal product name	Bio Dinkel-Eier-Teigwaren/Organic spelt egg pasta
---	---

Zutaten/Ingredients

Bio Dinkelmehl Type 630 (Weizenart)/Bio spelt flour type 630 (type of wheat), Bio EIER/Organic EGGS (10%)

Enthält/ Contains: Eier- und Eierzeugnisse/Egg and egg products, Glutenhaltiges Getreide/Cereals containing gluten

Kann Spuren enthalten von/ May contain traces of: Soja- und Sojaerzeugnisse/Soy and soy products, Lupine und Lupinenerzeugnisse/Lupine and lupine products, Senf- und Senferzeugnisse/Mustard and mustard products

Zubereitungsempfehlung/Preparation

Geben Sie das Produkt in kochendes Salzwasser (pro 100g Produkt: 1l Wasser, 1TL Salz). Kochen Sie unter gelegentlichem Rühren bis zur gewünschten Bissfestigkeit. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Bei großen Mengen, die längere Zeit warmgehalten werden, den angegebenen Richtwert um ca. 1/3 reduzieren/ Add the product to boiling salted water (per 100g: 1l water, 1TL salt). Cook, stirring occasionally, until the desired firmness to the bite, then drain and drain well. For large quantities that are kept warm for a longer period, reduce the indicated guide value by approx. 1/3.

Eine andere Art der Zubereitung mit der Folge einer Qualitätsänderung ist kein Grund für eine Beanstandung. / A different type of preparation resulting in a change in quality is not a reason for a complaint.

Kochzeit/Cooking time [Min]	7
------------------------------------	---

3 ORGANOLEPTISCHE PARAMETER/ORGANOLEPTIC PARAMETERS

Farbe (unzubereitet)/Colour (unprepared)	Beige/Beige
Form (unzubereitet)/Shape (unprepared)	Schräg geschnittene, gepresste Hohnudel; ca. 5,5 mm Durchmesser/Obliquely cut, pressed hollow noodle; approx. 5.5 mm diameter
Geruch (zubereitet)/Odour (prepared)	Arteigen, kein Fremdgeruch/Typical, no foreign smell
Geschmack (zubereitet)/Taste (prepared)	Arteigen, kein Fremdgeschmack/Typical, no foreign taste
Fremdnudeln/Foreign pasta [%]	max. 2 %
Bruchanteil/Fracture ratio [%]	max. 5 %

4 DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE JE 100G/AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Brennwert/Energy [kJ/kcal]	1577 / 372
Fett/Fat [g]	2,4
davongesättigte Fettsäuren/of which saturates [g]	0,6
Kohlenhydrate/Carbonhydrates [g]	73
davon Zucker/of which sugars [g]	0,9
Ballaststoffe/Fibre [g]	3,3
Eiweiß/Protein [g]	13

1100159

ALB-GOLD Bio Dinkel Röhren mit Ei 4 x 2,5 kg

Salz/Salt [g] 0,04

Bei einem Salzgehalt von $\leq 0,0125$ g pro 100 g wird für die Deklaration auf Verpackungsmaterialien die Angabe „<0,01 g“ empfohlen./For a salt content ≤ 0.0125 g per 100 g, the indication "<0.01 g" is recommended for the declaration on packaging materials.

Bei einem Zucker- oder Ballaststoffgehalt von $\leq 0,5$ g pro 100 g wird für die Deklaration auf Verpackungsmaterialien die Angabe „<0,5 g“ empfohlen./For a sugar or fibre content ≤ 0.5 g per 100 g, the indication "<0.5 g" is recommended for the declaration on packaging materials.

5 CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER/PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS

Feuchtigkeit/Moisture [%] < 13

Eigehalt [Eier/kg Getreidemahlerzeugnis]/

Egg content [eggs/kg of milled cereals product] 2 Ei

6 MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

	Richtwert m [KbE*/g]/ Reference value m [cfu*/g]	Warnwert M [KbE*/g]/ Warning value/limit M [cfu*/g]
Escherichia coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze/Moulds	1×10^3	---
Koagulase-positive Staphylokokken/ Coagulase-positive Staphylococci	1×10^2	1×10^3
präsumtive Bacillus cereus/ Presumptive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Clostridium perfringens	1×10^2	1×10^3
Salmonellen/ Salmonella	---	Nicht nachweisbar in 25 g/ Absence in 25g

* KbE: Kolonie bildende Einheiten/cfu: colony forming unit

7 HALTBARKEIT, LAGERUNG, VERPACKUNG/SHELF LIFE, STORAGE, PACKAGING

Mindesthaltbarkeit/Shelf life 24 Monate

Lagerbedingungen/Storage conditions

Kühl, trocken, lichtgeschützt (Temperatur: 15-25 °C; rel. Luftfeuchtigkeit: ca. 60 %)

Cool, dry, protected from light (temperature: 15-25 °C; relative humidity: about 60 %)

Primärverpackung (PV)/Primary packaging (PP) Grossgebinde

Verpackungseinheit (VPE)/Packaging unit (PU) 4,000 x 2,500 kg

Bruttogewicht pro VPE/Gross weight per PU [kg] 10,000

Maße VPE/Dimensions per PU [cm] 35,500 x 24,500 x 36,000

GTIN VPE/PU 4018722003663

Anzahl VPE pro Palette/Quantity PU per pallet 40,000

VPE pro Lage/PU per layer 10,000

Lagen pro Palette/Layers per pallet 4,000

Palette/Pallet Euro-Palette

Netto-Gewicht pro Palette/

Net weight per pallet [kg] 400,000

Brutto-Gewicht pro Palette/

Gross weight per pallet [kg] 422,880

1100159

ALB-GOLD Bio Dinkel Röhren mit Ei 4 x 2,5 kg

8 GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN/GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

Der Artikel und die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe entsprechen den Verordnungen VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 und sind nach den genannten Verordnungen nicht kennzeichnungspflichtig. Für die eingesetzten Rohwaren liegen entsprechende Bestätigungen der Lieferanten vor.

Gültig für Produkte mit dem "ohne Gentechnik"-Siegel: Der Artikel entspricht dem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) und den Anforderungen des Standards des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG).

The article and the raw materials used for its production comply with regulations VO (EG) 1829/2003 and VO (EG) 1830/2003 and do not require labelling according to mentioned regulations. Corresponding supplier confirmations are available for the raw materials used.

Valid for products with the "non gmo" seal: The article complies with the EC Genetic Engineering Implementation Act (EGGenTDurchfG) and the requirements of the standards of the Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG).

9 LEBENSMITTELRECHTLICHE GRUNDLAGEN/FOOD LEGAL BASE

Das spezifizierte Produkt entspricht den in Deutschland und der Europäischen Union zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Insbesondere entspricht die Ware der VO (EG) Nr. 178/2002 und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien sind für das Produkt geeignet und lebensmittelrechtlich unbedenklich. Sie entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 und (wo anwendbar) der VO (EU) Nr. 10/2011. Entsprechende Bestätigungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Für die Inverkehrbringung des Produkts sind nationale lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten. Rechtlich verantwortlich für die Einhaltung länderspezifischer lebensmittelrechtlicher Bestimmungen in Mitgliedsländern der Europäischen Union (mit Ausnahme von Deutschland) und Ländern außerhalb der Europäischen Union ist der Kunde resp. Importeur des Produkts.

Gültig für ökologische Produkte: Der Artikel entspricht den Anforderungen der Verordnung VO (EG) Nr. 848/2018. Die ALB-GOLD Teigwaren GmbH untersteht der Kontrolle eines staatlich zugelassenen Kontrollinstituts (ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006).

Gültig für glutenfreie Produkte: Der Artikel entspricht den Anforderungen der Verordnungen VO (EU) Nr. 828/2014. Die Produktion glutenfreier Produkte erfolgt nach den Vorgaben des Standards der Association of European Coeliac Societies (AOECS).

The specified product complies with the food law regulations applicable in Germany and the European Union at the time of delivery. In particular, the product complies with Regulation (EC) No. 178/2002 and the German Food and Feed Code (LFGB).

The packaging materials used are suitable for the product. They are in compliance with Regulation (EC) No. 1935/2004 and (where applicable) Regulation (EU) No. 10/2011. Corresponding confirmations from the suppliers of the packaging material are available.

National food regulations must be respected when placing the product on the market. The customer or importer of the product is legally responsible for the compliance with food law regulations specific to member states of the European Union (with the exception of Germany) and countries outside the European Union.

Valid for organic products: The product complies with the requirements of Regulation (EC) No. 848/2018. ALB GOLD Teigwaren GmbH is subject to the control of a state-approved control body (ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006).

Valid for gluten free products: The product complies with the requirements of the regulations VO (EU) No. 828/2014. The production of gluten free products is carried out according to the standard of the Association of European Coeliac Societies (AOECS).

10 LIEFERANTENANGABE/SUPPLIER INFORMATION

Lieferant/Supplier

ALB-GOLD Teigwaren GmbH & Co. KG

Adresse/Address

Klaus-Freidler-Straße 1

72818 Trochtelfingen

DE

Kontakt/Contact

07124/9291-0

info@alb-gold.de

www.alb-gold.de

1100159ALB-GOLD Bio Dinkel Röhren mit Ei 4 x 2,5 kg

Die vorstehenden Angaben zur Verwendung und über Produkteigenschaften stützen sich auf den derzeitigen Stand unseren Erkenntnissen und Erfahrungen.

Die Daten haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen im rechtlichen Sinne, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind.

Alle Angaben können auf Basis neuer Erkenntnisse oder gesetzlichen Änderungen angepasst werden.

All given information on usage and properties of the product are based on the present state of our knowledge and experience.

All data and information is legally non-binding since variations in basically all presented values cannot be ruled out because of the use of natural raw materials.

All information is subject to change based on new findings or legal changes.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. /

This document has been issued electronically and is therefore valid without signature.