

Produktspezifikation / Product specification

Großküchen Schwäbische Spätzle g.g.A. - 10 kg

Schwäbische Spätzle PGI - 10 kg

Verkehrsbezeichnung Customary name

Frischei-Nudeln „Schwäbische Spätzle g.g.A.“
(geschützte geografische Angabe)
Fresh eggs noodles „Schwäbische Spätzle PGI“
(Protected Geographical Indication)



Produktbeschreibung Item designation

Getrocknete Teigwaren aus Hartweizengrieß und 2 frischen Eiern
je kg Hartweizengrieß.
Eier: Güteklasse A, deutsche Bodenhaltung, OKT zertifiziert.
Dried pasta made from durum wheat semolina and 2 fresh eggs
per kg durum wheat semolina.
Eggs: German barn eggs, quality grade A; OKT certified (no killing chicks).



Artikel Items

Artikelname u. Artikel-Nummer / Item name and item number
Schwäbische Spätzle g.g.A. - 10 kg 1101

Zutaten Ingredients

Hartweizengrieß, frische **Eier** (10 %)
Durum **wheat** semolina, fresh **eggs** (10 %)

Sensorik Sensory characteristics

Farbe Colour	gleichmäßig gelbe Farbe even yellow colour
Geruch, Geschmack Taste	typisch, ohne Fremdgeschmack typical, without extraneous taste
Konsistenz Consistency	nach dem Garen laut Kochanweisung „al dente“ after cooking „al dente“

Nährwertangaben Nutritional values

gem./ accord. VO (EU) 1169/2011

100 g ungekochtes Produkt enthalten durchschnittlich:
100 g uncooked product contain on average:

Energie / Energy	1541 kJ	364 kcal
Fett / Fat	2,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0,8 g	
Kohlenhydrate / Carbohydrate	70 g	
davon Zucker / of which sugars	3,0 g	
Ballaststoffe / Fibre	3,0 g	
Eiweiß / Protein	14 g	
Salz / Salt	0,04 g	

Der Nutri-Score trägt die Bewertung „A“.
The Nutri Score rating is „A“.



Allergenangaben *Information on allergens*

Gem. Aufstellung der Allergene, VO (EU) 1169/2011, Anhang II
According the list of allergens, regulation (EU) 1169/2011, app. II

Als Zutat enthalten <i>Contained as ingredient:</i>	Weizen, Ei <i>Wheat, egg</i>
Im Betrieb vorhanden <i>Present in the company:</i>	keine <i>none</i>
Anbaubedingt möglich ¹ <i>Possible due to cultivation¹:</i>	Soja <i>Soy</i>

1) Bei dem Agrarprodukt Hartweizen können Kreuzkontaminationen wg. möglicher Verunreinigungen des Saatgutes, beim Anbau, bei Ernte, dem Transport und in der Verarbeitung in der Mühle nicht sicher ausgeschlossen werden. /

1) *Wheat is an agricultural product. Cross contamination due to possible contamination of the seed, during cultivation, harvesting, transport and processing in the mill cannot be excluded completely.*

Ernährungsform-Eignung *Suitability for diets*

Ovo-vegetarisch, halal², kosher²

Ovo-vegetarian, halal², kosher²

2) Entsprechend der Zusammensetzung geeignet - nicht zertifiziert. / *Suitable according the composition - not certified.*

Chemisch-physikalische Merkmale *Chemical and physical characteristics*

Restfeuchtegehalt
Residual moisture content: max. 13 %

Frei von Fremdbestandteilen
Free from foreign substances.

Mikrobiologische Merkmale *Microbiological characteristics*

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für „Rohe, trockene Teigwaren ohne Füllung“ werden eingehalten:

The microbiological guidance and critical values of the German Society for Hygiene and Microbiology (DGHM) for „Raw, dry pasta without filling“ are respected:

<i>Escherichia coli</i>	< 1 x 10 ² [KbE/g] / [CFU/g]
Schimmelpilze / <i>mould</i>	< 1 x 10 ³ [KbE/g] / [CFU/g]
Staphylococci coagulase-positive	< 1 x 10 ³ [KbE/g] / [CFU/g]
Präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	< 1 x 10 ³ [KbE/g] / [CFU/g]
<i>Clostridium perfringens</i>	< 1 x 10 ³ [KbE/g] / [CFU/g]
<i>Salmonella</i>	nicht nachweisbar in 25 g / <i>not detectable in 25 g</i>

GVO, Bestrahlung, Nano *GMO, Irradiation, Nano*

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderte Bestandteile gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) 1830/2003.

Es wurde keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen und es enthält kein Nanomaterial gemäß der Definition der VO (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 2.

The product does not contain any genetically modified components that require labeling according to regulation (EG) 1829/2003 and is not subject to regulation (EG) 1830/2003.

It has not undergone any treatment with ionizing radiation, and it does not contain any nanomaterial as defined by regulation (EU) 1169/2011, article 2.

Lagerempfehlung *Storage conditions*

Trocken und lichtgeschützt bei Raumtemperatur lagern.

Store dry and protected from light at room temperature.

Mindesthaltbarkeit und Restlaufzeit
Shelf life and remaining shelf life

Mindesthaltbarkeitsdatum = Produktionsdatum + 3 Jahre
 Die garantierte Restlaufzeit beträgt mindestens 18 Monate.
Shelf life = date of manufacture + 3 years
The minimum shelf life upon delivery is at least 18 months.

Zubereitung
Cooking instruction

Produkt in die 10-fache Menge kochendes Salzwasser geben (z.B. 500 g in 5 l) und bis zur gewünschten Konsistenz garen. Teigwaren nicht roh verzehren.
Add the product to 10 times the amount of boiling salted water (e.g. 500 g in 5 litres) and cook to the desired consistency. Do not consume raw pasta.

Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit
Food law and food safety

Das Produkt entspricht dem EU-Recht (VO (EG) 178/2002) und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie deren Folgeverordnungen und Folgerichtlinien in der jeweils gültigen Fassung. Dies beinhaltet u. a. die Anforderungen für Kontaminanten (VO (EU) 2023/915) und Pflanzenschutzmittel (VO (EG) 396/2005).
 Im Herstellprozess ist ein HACCP-Konzept auf den Grundlagen des Codex Alimentarius implementiert. Rohstoffe und Produkte unterliegen ständigen sensorischen, chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Analysen.
The product complies with EU law (Regulation (EG) 178/2002) and the German Foods, Consumer Goods and Feedstuffs Code (LFGB) and its subsequent regulations and guidelines in the current version. This includes the requirements for contaminants (Regulation (EU) 2023/915) and pesticides (Regulation (EC) 396/2005).
In the manufacturing process, the HACCP concept as a control system on the principles of Codex Alimentarius is implemented. Constant sensory, chemical, physical and microbiological controls are in place for raw materials and products.

Gebinde
Packaging

Nennfüllmenge: 10 kg
 Material der Verpackung: Beutel aus transparentem HDPE
 Umverpackung: Karton aus Wellpappe
Filling quantity: 10 kg
Packaging material: Bag made of transparent HDPE
Outer packaging: Corrugated cardboard box

Konformität der Verpackung
Conformity of the packaging

Die Produktverpackung ist für die Verwendung für Lebensmittel geeignet und entspricht den rechtlichen Anforderungen der Verordnungen (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, der VO (EU) 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und VO (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
The product packaging material is suitable for use with food and complies with the legal requirements set out in Regulations (EC) 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food, (EU) 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, and (EC) 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

Die Spezifikation ist gültig bis auf Widerruf oder Ersatz durch eine aktualisierte Version.
 Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
The specification is valid until revoked or replacement by an updated version.
The specification has been produced electronically and is valid without signature.