

1100107

ALB-GOLD Bio Hartweizen Pasta Spaghetti 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 (Italien) / EU Agriculture (Italy)
Zolltarifnummer/Tariff number	19021910
GTIN	04018722133070

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 Teigwaren/Organic pasta
---	-----------------------------

Zutaten/Ingredients

Bio HARTWEIZENGRIESS/ Organic durum WHEAT semolina

Enthält/ Contains: *Glutenhaltiges Getreide/ Cereals containing gluten*

Kann Spuren enthalten von/ May contain traces of: *Soja- und Sojaerzeugnisse/ Soy and soy products, Eier- und Eiererzeugnisse/ Egg and egg 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]	9
------------------------------------	---

3 ORGANOLEPTISCHE PARAMETER/ORGANOLEPTIC PARAMETERS

Farbe (unzubereitet)/Colour (unprepared)	Beige
Form (unzubereitet)/Shape (unprepared)	lange, dünne Nudel, Durchmesser ca. 1mm / long, thin noodle, diameter approx. 1 mm
Geruch (zubereitet)/Odour (prepared)	Arteigen, kein Fremdgeruch/Typical, without foreign odour
Geschmack (zubereitet)/Taste (prepared)	Arteigen, kein Fremdgeschmack/Typical, without off-flavor
Fremdnudeln/Foreign pasta [%]	max. 2 %
Bruchanteil/Fracture ratio [%]	max. 5 %

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

Brennwert/Energy [kJ/kcal]	1517 / 358
Fett/Fat [g]	1,7
davongesättigte Fettsäuren/of which saturates [g]	0,4
Kohlenhydrate/Carbonhydrates [g]	72
davon Zucker/of which sugars [g]	3,6

1100107

ALB-GOLD Bio Hartweizen Pasta Spaghetti 4 x 2,5 kg

Ballaststoffe/Fibre [g] 3,3

Eiweiß/Protein [g] 12

Salz/Salt [g] < 0,01

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] 0 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 36 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)	PE-Folie
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]	40,000 x 26,500 x 13,000
GTIN VPE/PU	4018722183075
Anzahl VPE pro Palette/Quantity PU per pallet	72,000
VPE pro Lage/PU per layer	9,000
Lagen pro Palette/Layers per pallet	8,000
Palette/Pallet	Euro-Palette
Netto-Gewicht pro Palette/ Net weight per pallet [kg]	720,000
Brutto-Gewicht pro Palette/ Gross weight per pallet [kg]	739,008

1100107

ALB-GOLD Bio Hartweizen Pasta Spaghetti 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

1100107ALB-GOLD Bio Hartweizen Pasta Spaghetti 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.