EAN Code 7610876047684

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Eierteigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	hergestellt in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	*(Kanada, USA, Europa)
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENgriess*, VollEI (aus Freilandhaltung) 13.5%, Hühnereiweiss (aus Bodenhaltung)

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Oberfläche glatt, frei von spannungsbedingten Rissen
Farbe	hellgelb, leicht gesprenkelt möglich
Geruch	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Geschmack	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Konsistenz/Textur	fest, hart

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	< 12 %

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100'000 KbE/g
Hefen	< 1'000 KbE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceen	< 1'000 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 10'000 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 10 kg (20x500g)
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1520
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	361
Fett total	3.0
Gesättigte Fettsäuren	< 1
Kohlenhydrate total	66.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	1.0
Ballaststoffe	3.5
Eiweiss	14.0
Salz	< 0.5

Generelle Ausssagen

Vegan	Nein
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Nein
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:

	enthält keine ☐ enthalten	nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	☐	☑	☐
Krustentiere	☐	☑	☐
Eier	☑	☐	☐
Fische	☐	☑	☐
Gluten	☑	☐	☐
Lupine	☐	☑	☐
Milch	☐	☑	☐
Weichtiere	☐	☑	☐
Senf	☐	☑	☐
Erdnüsse	☐	☑	☐
Sesamsamen	☐	☑	☐
Sojabohnen	☐	☑	☐
Sulfite	☐	☑	☐
Nüsse	☐	☑	☐

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Gluten-Arten	
Weizen	☑
Roggen	☐
Gerste	☐
Hafer	☐
Dinkel	☐
Kamut	☐

Nuss-Arten			
Mandeln	☐	Pistazien	☐
Haselnüsse	☐	Macadamianüsse	☐
Walnüsse	☐		
Cashewnüsse	☐		
Pecannüsse	☐		
Paranüsse	☐		

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Eierteigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	hergestellt in der Schweiz
Herkunft der Zutaten	*(Kanada, USA, Europa)
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENgriess*, VollEI (aus Freilandhaltung) 13.5%, Hühnereiweiss (aus Bodenhaltung)

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Oberfläche glatt, frei von spannungsbedingten Rissen
Farbe	hellgelb, leicht gesprenkelt möglich
Geruch	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Geschmack	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Konsistenz/Textur	fest, hart

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	< 12 %

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100'000 KbE/g
Hefen	< 1'000 KbE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g
Enterobacteriaceen	< 1'000 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 10'000 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	24 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 10 kg (20x500g)
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1520
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	361
Fett total	3.0
Gesättigte Fettsäuren	< 1
Kohlenhydrate total	66.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	1.0
Ballaststoffe	3.5
Eiweiss	14.0
Salz	< 0.5

Generelle Ausssagen

Vegan	Nein
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Nein
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:

	enthält keine ☐ enthalten	nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	☐	☑	☐
Krustentiere	☐	☑	☐
Eier	☑	☐	☐
Fische	☐	☑	☐
Gluten	☑	☐	☐
Lupine	☐	☑	☐
Milch	☐	☑	☐
Weichtiere	☐	☑	☐
Senf	☐	☑	☐
Erdnüsse	☐	☑	☐
Sesamsamen	☐	☑	☐
Sojabohnen	☐	☑	☐
Sulfite	☐	☑	☐
Nüsse	☐	☑	☐

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768

Gluten-Arten	
Weizen	☑
Roggen	☐
Gerste	☐
Hafer	☐
Dinkel	☐
Kamut	☐

Nuss-Arten			
Mandeln	☐	Pistazien	☐
Haselnüsse	☐	Macadamianüsse	☐
Walnüsse	☐		
Cashewnüsse	☐		
Pecannüsse	☐		
Paranüsse	☐		

Produktespezifikation: Rigatelli 3-Eier, kochfest Artikel-Nr.: 4768