
Produktespezifikation: Maccheroni Reggia 3x5 kg Artikel-Nr.: 6481

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Teigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Italien
Herkunft der Zutaten	Weizen aus EU und nicht-EU
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENgriess, Wasser

Produkte Eigenschaften

Farbe	gelb-blond
Geruch	arttypisch nach Pasta
Geschmack	arttypisch nach Pasta
Konsistenz/Textur	fest: "al dente" wenn nach Packungsangaben gekocht

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	max. 12.5%
--------------	------------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	10'000 KbE/g
Schimmel	100 KbE/g
Escherichia coli	10 KbE/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Bacillus cereus	100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	36 Monate
Lagerbedingungen	trocken und verschlossen, bei Raumtemperatur
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 15 kg (3x5kg)
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Maccheroni Reggia 3x5 kg

Artikel-Nr.: 6481

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1524
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	360
Fett total	1.3
Gesättigte Fettsäuren	0.2
Kohlenhydrate total	73
Kohlenhydrate, davon Zucker	3
Ballaststoffe	2.9
Eiweiss	12.5
Salz	0.007

Generelle Aussagen

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

Produktespezifikation: Maccheroni Reggia 3x5 kg Artikel-Nr.: 6481

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.

Bemerkungen

Anwendung	Kochzeit: 10 Minuten
-----------	----------------------

Allergene:

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

Produktespezifikation: Maccheroni Reggia 3x5 kg Artikel-Nr.: 6481

Sulfite	☐	☒	☐
Nüsse	☐	☒	☐

<u>Gluten-Arten</u>			
Weizen	☒		
Roggen	☐		
Gerste	☐		
Hafer	☐		
Dinkel	☐		
Kamut	☐		

<u>Nuss-Arten</u>			
Mandeln	☐	Pistazien	☐
Haselnüsse	☐	Macadamianüsse	☐
Walnüsse	☐		
Cashewnüsse	☐		
Pecannüsse	☐		
Paranüsse	☐		

Produktespezifikation: Maccheroni Reggia 3x5 kg

Artikel-Nr.: 6481
