
Produktespezifikation: Linguine Napoli 3mm**Artikel-Nr.: 6925**

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Teigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Nordamerika, Europa, Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENDunst

Produkte Eigenschaften

Farbe	gelb
Geruch	frisch nach Teigwaren, leicht herb
Geschmack	frisch nach Teigwaren, leicht herb
Konsistenz/Textur	hart
Produktionsprozess Stichworte	dosieren, kneten (Mischung Hartweizengriess, Wasser), extrudieren, Trocknungsprozess, verpacken

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100'000 KbE/g
Schimmel	< 1'000 KBE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25g
Listeria monocytogenes	n.n. / 25g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	36 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, bei Raumtemperatur (10-30°C)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Sack 5 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Linguine Napoli 3mm**Artikel-Nr.: 6925**

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1493
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	352
Fett total	1.5
Gesättigte Fettsäuren	0.2
Kohlenhydrate total	70.4
Kohlenhydrate, davon Zucker	4.0
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss	12.0
Salz	0.01

Generelle Aussagen

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

Produktespezifikation: Linguine Napoli 3mm

Artikel-Nr.: 6925

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

Info	Zertifizierung Hersteller: FSSC22000 Zertifizierung Lieferant: FSSC22000
------	---

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Produktespezifikation: Linguine Napoli 3mm**Artikel-Nr.: 6925**

Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gluten-Arten

- | | |
|--------|-------------------------------------|
| Weizen | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Roggen | <input type="checkbox"/> |
| Gerste | <input type="checkbox"/> |
| Hafer | <input type="checkbox"/> |
| Dinkel | <input type="checkbox"/> |
| Kamut | <input type="checkbox"/> |

Nuss-Arten

- | | | | |
|-------------|--------------------------|----------------|--------------------------|
| Mandeln | <input type="checkbox"/> | Pistazien | <input type="checkbox"/> |
| Haselnüsse | <input type="checkbox"/> | Macadamianüsse | <input type="checkbox"/> |
| Walnüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Cashewnüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Pecannüsse | <input type="checkbox"/> | | |
| Paranüsse | <input type="checkbox"/> | | |

Produktespezifikation: Linguine Napoli 3mm

Artikel-Nr.: 6925
