

---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung	Teigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENDunst

**Produkte Eigenschaften**

Aussehen	Oberfläche glatt, frei von spannungsbedingten Rissen
Farbe	homogenes Gelb, einzelne Stippen möglich
Geruch	rein, leicht herb Hartweizengriess, leicht salzig
Geschmack	rein, leicht herb Hartweizengriess, leicht salzig
Konsistenz/Textur	roh: hart, über Länge elastisch biegsam, gekocht: "Al dente" elastischer Bisswiderstand

**Mikrobiologische Eigenschaften**

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100.000 KbE/g
Schimmel	< 1.000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g

**Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung**

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	36 Monate
Lagerbedingungen	unkonditioniert bei Raumtemperatur 10-30°C Lagerraum muss trocken sein
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	2 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**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
Kohlenhydrate, davon Zucker	4.0
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss	12
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: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**


---

**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	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	<input type="checkbox"/> 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"/>
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"/>

---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**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"/>		

EAN Code 7610876069600



---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung	Teigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZENDunst

**Produkte Eigenschaften**

Aussehen	Oberfläche glatt, frei von spannungsbedingten Rissen
Farbe	homogenes Gelb, einzelne Stippen möglich
Geruch	rein, leicht herb Hartweizengriess, leicht salzig
Geschmack	rein, leicht herb Hartweizengriess, leicht salzig
Konsistenz/Textur	roh: hart, über Länge elastisch biegsam, gekocht: "Al dente" elastischer Bisswiderstand

**Mikrobiologische Eigenschaften**

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100.000 KbE/g
Schimmel	< 1.000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g

**Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung**

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	36 Monate
Lagerbedingungen	unkonditioniert bei Raumtemperatur 10-30°C Lagerraum muss trocken sein
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	2 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**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
Kohlenhydrate, davon Zucker	4.0
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss	12
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: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

**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	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	<input type="checkbox"/> 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"/>
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"/>



---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---

**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"/>		

EAN Code 7610876069600



---

**Produktespezifikation: Buchstaben Suppeneinlage Artikel-Nr.: 6960**

---