

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung Eierteigwaren aus Hartweizengriess

Produktionsland Deutschland

Zutaten (gem. LIV) HartWEIZEN, VollEI (aus Bodenhaltung) 13.5%

Produkte Eigenschaften

Aussehen Oberfläche glatt, frei von spannungsbedingten Rissen

Farbe hellgelb, leicht gesprenkelt möglich
Geruch rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier
Geschmack rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier

Konsistenz/Textur fest, hart

Mikrobiologische Eigenschaften

Enterobacteriaceen < 1'000 KbE/g
Escherichia coli < 10 KbE/g
Salmonellen n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke < 100 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 12 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 5



Nährstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1546 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 365 Fett total 3.0 Gesättigte Fettsäuren 0.9 Kohlenhydrate total 69.0 Kohlenhydrate, davon Zucker 2.9 Ballaststoffe 3.0 Eiweiss 14.0 0.5 Salz

Generelle Ausssagen

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

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 2 VON 5



Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung. Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist Produktesicherheit 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. Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen Bestrahlung 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		unbeabsichtigte Vermischung	
	enthalten	enthalten nicht enthalten		
Sellerie		✓		
Krustentiere		✓		
Eier	✓			
Fische		✓		
Gluten	✓			
Lupine		✓		
Milch		✓		
Weichtiere		✓		
Senf		✓		
Erdnüsse		✓		
Sesamsamen		✓		
Sojabohnen		✓	✓	
Sulfite		✓		
Nüsse		✓	П	

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 5



Gluten-Arten		Nuss-Arten		
Weizen	•	Mandeln	Pistazien	
Roggen		Haselnüsse	Macadamianüsse	
Gerste		Walnüsse		
Hafer		Cashewnüsse		
Dinkel		Pecannüsse		
Kamut		Paranüsse		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 4 VON 5

EAN Code 7610876071092



Produktespezifikation: Linguine 3 Eier Artikel-Nr.: 7109

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 5 VON 5