

Produktespezifikation: Pappardelle 4-Eier 15mm Artikel-Nr.: 7181

### **Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung Eier-Teigwaren aus Hartweizengriess

Produktionsland Schweiz

Herkunft der Zutaten Nord-Amerika, Europa.

Zutaten (gem. LIV) HartWEIZENgriess, VollEI 12% (aus Freilandhaltung).

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK) 100.000 KbE/g Schimmel 1.000 KbE/g Salmonellen n.n. in 25g

## Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 24 Monate

Lagerbedingungen trocken und verschlossen, bei Raumtemperatur (10-30°C)

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung Cart 5 kg

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

#### Nährstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml"

Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 1517 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 358 Fett total 2.8 Gesättigte Fettsäuren 0.9 Kohlenhydrate total 67.8 Kohlenhydrate, davon Zucker 2.2 Ballaststoffe 2.7 **Eiweiss** 14.1 Salz 0.01

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 4

Aktualisiert per: 09.06.2025



Produktespezifikation: Pappardelle 4-Eier 15mm Artikel-Nr.: 7181

### **Generelle Ausssagen**

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

# Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität

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. 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

 $\label{thm:continuous} \mbox{Unterschrift g\"{u}ltig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen}$ 

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH

Versionen.

Allergene:	enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung
	enthalten	nicht enthalten	möglich
Sellerie		<b>✓</b>	
Krustentiere		<b>✓</b>	
Eier	•		
Fische		<b>✓</b>	
Gluten	<b>✓</b>		
Lupine			

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

Roggen

Gerste

Hafer

Dinkel

Kamut



Produktespezifikation: Pappardelle 4-Eier 15mm Artikel-Nr.: 7181

<u> </u>			ت	
Milch			✓	
Weichtiere			<b>✓</b>	
Senf			<b>✓</b>	
Erdnüsse			<b>✓</b>	
Sesamsamen			<b>✓</b>	
Sojabohnen			<b>✓</b>	
Sulfite			<b>✓</b>	
Nüsse			<b>V</b>	
Gluten-Arten		Nuss-Arten		
Weizen	•	Mandeln	Pistazien	

Macadamianüsse

Haselnüsse

Cashewnüsse

Pecannüsse

Paranüsse

Walnüsse

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 4

EAN Code 7610876071818



Produktespezifikation: Pappardelle 4-Eier 15mm Artikel-Nr.: 7181

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

Aktualisiert per: 09.06.2025