

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung vorgekochter Couscous aus HartWEIZENgriess und Randenpulver

(10%)

Produktionsland Italien

Zutaten (gem. LIV) *HartWEIZEN, *Randen 10%. *= aus biologischem Anbau

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt max. 12.5% Siebanalyse 0.63-1.99mm

Mikrobiologische Eigenschaften

< 10'000 KbE/g Gesamtkeimzahl (AMK) Hefen < 500 KbE/gSchimmel < 500 KbE/g Enterobacteriaceen < 100 KbE/g Escherichia coli < 10 KbE/g Salmonellen n.n. in 25 g Bacillus cereus < 10 KbE/g Koagulasepositive Staphylokokke < 100 KbE/g Listeria monocytogenes n.n. in 25 g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 24 Monate

Lagerbedingungen bei Raumtemperatur, trocken, verschlossen, lichtgeschützt

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung Sack 5 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") 1485 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 350 Fett total 1.2 Gesättigte Fettsäuren 0.2 Kohlenhydrate total 69.0 Kohlenhydrate, davon Zucker 5.3 Ballaststoffe 5.8 13.0 **Eiweiss** Salz 0.1

Mineralstoffe

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

Kalium 0.3

<u>Bio</u>

Bio EU Ja

Generelle Ausssagen

Vegan Ja
Ovo-lacto vegetarisch Ja
Ovo vegetarisch Ja
Lacto vegetarisch Ja
Pesco vegetarisch Ja
Kosher Ja
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.

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 Zubereitung: 175 ml Wasser in eine Pfanne giessen, 1 Esslöffel Öl

und 1 Teelöffel Salz hinzufügen. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 250 g Couscous unter leichtem Rühren dazu rieseln. Zudecken und 5 Minuten rehydrieren lassen. Den Couscous

vorsichtig mit einer Gabel lockern.

Allergene:	enthält keine enthalten	nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie		✓	✓
Krustentiere		✓	
Eier		✓	
Fische		✓	
Gluten	✓		
Lupine		✓	
Milch		✓	
Weichtiere		✓	
Senf		J	

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



			•	•
Erdnüsse			•	
Sesamsamen			✓	
Sojabohnen			✓	✓
Sulfite			✓	
Nüsse			✓	
Gluten-Arten		<u>Nuss-Arten</u>		
Weizen	✓	Mandeln	Pistazien	
Roggen		Haselnüsse	Macadar	mianüsse \Box
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 7610876073478



Produktespezifikation: Couscous mit Randen Artikel-Nr.: 7347

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