
Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Eierteigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Europa
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZEN, 13.5 % Vollei (Freilandhaltung)

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

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	< 12 %
--------------	--------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100.000 KbE/g
Schimmel	< 1.000 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Listeria monocytogenes	n.n. / g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	18 Monate
Lagerbedingungen	10°C - 30°C (Lageraum muss trocken sein)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	5 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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“)	365
Fett total	2.8
Gesättigte Fettsäuren	0.9
Kohlenhydrate total	68
Kohlenhydrate, davon Zucker	2.2
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss	14
Salz	0.01

Generelle Aussagen

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

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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 Kochzeit: 10 - 12 Minuten

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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

<u>Gluten-Arten</u>	
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"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
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: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Eierteigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Herkunft der Zutaten	Europa
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZEN, 13.5 % Vollei (Freilandhaltung)

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

Chemische und physikalische Eigenschaften

Wassergehalt	< 12 %
--------------	--------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100.000 KbE/g
Schimmel	< 1.000 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Listeria monocytogenes	n.n. / g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	18 Monate
Lagerbedingungen	10°C - 30°C (Lageraum muss trocken sein)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	5 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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“)	365
Fett total	2.8
Gesättigte Fettsäuren	0.9
Kohlenhydrate total	68
Kohlenhydrate, davon Zucker	2.2
Ballaststoffe	2.7
Eiweiss	14
Salz	0.01

Generelle Aussagen

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

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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	Kochzeit: 10 - 12 Minuten
-----------	---------------------------

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

Produktespezifikation: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037

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

<u>Gluten-Arten</u>	
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"/>

<u>Nuss-Arten</u>			
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: Aelplermagronen 3-Eier Bieri Artikel-Nr.: 8037
