



## **Produktbeschreibung**

Sachbezeichnung Teigwaren aus Hartweizengriess

Produktionsland hergestellt in Italien

Herkunft der Zutaten Weizen aus EU und nicht EU-Länder

Zutaten (gem. LIV) HartWEIZENgriess

#### **Produkte Eigenschaften**

Aussehen gewölbte Form (innen glatt und aussen rauh)

Farbe gelb

Geruch nach Hartweizengriess, leicht herb Geschmack nach Hartweizengriess, leicht herb

Konsistenz/Textur fest (Kochzeit 12 Minuten)

#### Chemische und physikalische Eigenschaften

Aschegehalt 0.85 - 0.89 Wassergehalt 12.5

## Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK) 10'000 KbE/g
Hefen 100 KbE/g
Escherichia coli 10 KbE/g
Salmonellen n. n. in 25g
Bacillus cereus 100 KbE/g
Koagulasepositive Staphylokokke 100 KbE/g

#### Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion 18 Monate

Lagerbedingungen trocken, verschlossen, unter 20°C

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung 24 x 500g, 12 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") 1524 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 360 Fett total 1.3 Gesättigte Fettsäuren 0.2 Kohlenhydrate total 73.0 Kohlenhydrate, davon Zucker 3.0 Nahrungsfasern 1.5 Proteine 12.5 0.007 Salz

## **Generelle Ausssagen**

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

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T. 062 929 34 14: F. 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch.





## 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.

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2:4912 Aarwangen: T 062 929 34 14: F 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch





ergene:		enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung
		enthalten	nicht enthalten	möglich
Sellerie			<b>✓</b>	
Krustentiere			<b>✓</b>	
Eier			<b>✓</b>	<b>✓</b>
Fische			<b>✓</b>	
Gluten		•		
Lupine			<b>✓</b>	
Milch			✓	
Weichtiere			<b>✓</b>	
Senf			✓	
Erdnüsse			<b>✓</b>	
Sesamsamen			✓	
Sojabohnen			<b>✓</b>	<b>✓</b>
Sulfite			<b>✓</b>	
Nüsse			<b>✓</b>	
Gluten-Arten		Nuss-Arten		
Weizen	<b>✓</b>	Mandeln	Pistazien	
Roggen		Haselnüsse	Macadam	ianüsse
Gerste		Walnüsse		
Hafer		Cashewnüsse		
Dinkel		Pecannüsse		
Kamut		Paranüsse		

E. Bieri AG: Bützbergstrasse 2: 4912 Aarwangen: T. 062 929 34 14: F. 062 929 34 18: info@bieri-ag.ch: www.bieri-ag.ch