



Produktespezifikation: Tagliatelle 3-Eier 6 mm

Artikel-Nr.: 6924

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Eierteigwaren aus Hartweizengriess
Produktionsland	Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	HartWEIZEN, VolleI (aus Bodenhaltung) 13.5%, Kochsalz

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Form: zu ungleichmässig runder Nestform eingedrehte Nudeln, lockeres Gefüge, formstabil; Oberfläche roh: Leicht rau, frei von spannungsbedingten Rissen
Farbe	roh: gelb, weisser Reif auf Oberfläche; gekocht: gelb/orange
Geruch	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Geschmack	rein, leicht herb Hartweizengriess, Eier, leicht salzig
Konsistenz/Textur	fest, hart

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 100000 KbE/g
Enterobacteriaceen	< 1000 KbE/g
Salmonellen	n.n / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 10000 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 20°C
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 6 kg 12x500g
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Tagliatelle 3-Eier 6 mm

Artikel-Nr.: 6924

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1529
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	361
Fett total	3
Gesättigte Fettsäuren	0.8
Kohlenhydrate total	68
Kohlenhydrate, davon Zucker	2.5
Proteine	14
Salz	0.45

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0.18
---------	------

Generelle Aussagen

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



Produktespezifikation: Tagliatelle 3-Eier 6 mm

Artikel-Nr.: 6924

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.



Produktespezifikation: Tagliatelle 3-Eier 6 mm

Artikel-Nr.: 6924

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

Gluten-Arten	
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"/>

Nuss-Arten			
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"/>		