



Produktespezifikation: Linguine Napoli 3 mm

Artikel-Nr.: 6925

Produktbeschreibung

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| Sachbezeichnung | Teigwaren aus Hartweizengriess |
| Produktionsland | Schweiz |
| Herkunft der Zutaten | Nordamerika, Europa, Schweiz |
| Zutaten (gem. LIV) | HartWEIZENDunst |

Produkte Eigenschaften

| | |
|-------------------------------|---|
| Farbe | gelb |
| Geruch | frisch nach Teigwaren, leicht herb |
| Geschmack | frisch nach Teigwaren, leicht herb |
| Konsistenz/Textur | hart |
| Produktionsprozess Stichworte | dosieren, kneten (Mischung Hartweizengriess, Wasser), extrudieren, Trocknungsprozess, verpacken |

Mikrobiologische Eigenschaften

| | |
|------------------------|-----------------|
| Gesamtkeimzahl (AMK) | < 100'000 KbE/g |
| Schimmel | < 1'000 KBE/g |
| Salmonellen | n.n. / 25g |
| Listeria monocytogenes | n.n. / 25g |

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

| | |
|----------------------------------|--|
| Mindesthaltbarkeit ab Produktion | 36 Monate |
| Lagerbedingungen | trocken, verschlossen, bei Raumtemperatur (10-30°C) |
| Hinweis | Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen. |
| Standardverpackung | Sack 5 kg |
| Identifikation | Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet. |



Produktespezifikation: Linguine Napoli 3 mm

Artikel-Nr.: 6925

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

| | |
|------------------------------------|------|
| Energie KJ (in „KJ pro 100 g“) | 1493 |
| Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“) | 352 |
| Fett total | 1.5 |
| Gesättigte Fettsäuren | 0.2 |
| Kohlenhydrate total | 70.4 |
| Kohlenhydrate, davon Zucker | 4.0 |
| Nahrungsfasern | 2.7 |
| Proteine | 12.0 |
| Salz | 0.01 |

Generelle Aussagen

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



Produktespezifikation: Linguine Napoli 3 mm

Artikel-Nr.: 6925

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: Linguine Napoli 3 mm

Artikel-Nr.: 6925

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