



Produktespezifikation: Couscous mit Randen

Artikel-Nr.: 7347

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

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 10'000 KbE/g
Hefen	< 500 KbE/g
Schimmel	< 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.



Produktespezifikation: Couscous mit Randen

Artikel-Nr.: 7347

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
Nahrungsfasern	5.8
Proteine	13.0
Salz	0.1

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Kalium	0.3
--------	-----

Bio

Bio EU	Ja
--------	----

Generelle Aussagen

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



Produktespezifikation: Couscous mit Randen

Artikel-Nr.: 7347

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.
-----------	---



Produktespezifikation: Couscous mit Randen

Artikel-Nr.: 7347

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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"/>		