Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	**10215**
Artikelbezeichnung:	**AG Schneckli 12 x 500 g**
Qualität:	4 Ei
Produktart:	Konventionell

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln

1. Produktbeschreibung

Lebensmittelrechtliche Deklaration / Empfohlene Verkehrsbezeichnung

Hausmacher Eier-Teigwaren

Zutaten

Hartweizengrieß, frische Eier aus Bodenhaltung (20%).

Sensorik

Aussehen / Farbe:	Schräg geschnittene gepresste gelbe Hohlnudel; ca. 8 mm Durchmesser;
Zubereitet:	gekochte, gelbe Nudel
Geschmack:	typisch
Geruch:	typisch

Von uns empfohlene Kochzeit

ca. 12 Min.

Zubereitungsanleitung

Setzen Sie ca. 1 l Wasser und 1 TL Salz pro 100 g Nudeln auf. Teigwaren in kochendes Salzwasser geben und unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist.
Nudeln von Zeit zur Zeit probieren ! Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen - fertig - .

Für Großküchen:
Bei großen Kochmengen, die anschließend über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollten die Kochzeitvorgaben je nach Verwendungszweck um ca. 1/3 verringert werden.

Verbraucherhinweis

Teigwaren vor dem Verzehr kochen. Teigwaren nicht roh verzehren.

Ernährungsform / Diäteignung

ovo-vegetabil

Kann folgende allergieauslösende Inhaltsstoffe enthalten

Gluten
Hühnerei (Hühnereiweiss)

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	**10215**
Artikelbezeichnung:	**AG Schneckli 12 x 500 g**
Qualität:	4 Ei
Produktart:	Konventionell

2. Nährwertangaben

100 g ungekochte, getrocknete Teigwaren enthalten durchschnittlich:

Energie	1569 kJ/371 kcal
Fett	3.5 g
- gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	69 g
- Zucker	0.2 g
Ballaststoffe	3.6 g
Eiweiß	14 g
Salz	0.10 g

3. Chemische / Physikalische Werte

	Min	Max	Bemerkung
Cholesterin / 100 g:	72		mg
Eigehalt / kg Getreidemahlerzeugnis:	4		Eier/kg
Feuchte / Wassergehalt:		13	%

4. Mikrobiologische Werte

Die mikrobiologischen Richtwerte entsprechen der Veröffentlichung der Arbeitsgruppe mikrobiologischer Richt- und Warnwerte für Lebensmittel der Kommission Lebensmittel - Mikrobiologie und Hygiene - der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), überarbeitet am 29.11.2007.

Produktspezifikation

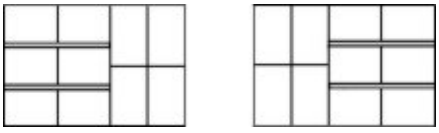
Artikel-Nr.: **10215**
Artikelbezeichnung: **AG Schneckli 12 x 500 g**
Qualität: 4 Ei
Produktart: Konventionell

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln
Druck: 03.03.2015

5. Verpackung / Versand / Lagerung / MHD

Verpackung	0,500 kg Beutel
Endverbraucher-Verkaufseinheit (EVE)	Beutel
Nettogewicht pro EVE	0,500 kg
Verpackungseinheit (VPE)	Karton
Inhalt pro VPE	12 Beutel à 0,500 kg pro Karton
Nettogewicht pro VPE	6,000 kg
Bruttogewicht pro VPE	6,440 kg
Beutel-EAN / Beutel-UPC	4018722102151 /
Karton-EAN / Karton-UPC	4018722162155 /
Kartonbeschriftung	mit Videojet-Tintenstrahldrucker (Artikelnummer, Artikelbezeichnung, Gewichtsangabe, MHD etc.)
Lieferanten-Artikelnummer	10215
Kartonaußenmaße in mm (L x B x H)	360,00 x 250,00 x 290,00
Kartonvolumen	0,026 m³
Palettenart	Europalette 800 x 1200

Packmuster



Standardvorgabe CCG-Norm CCG 2

	CCG 1	CCG 2
Anzahl VPE / Lage	10	10
Anzahl Lagen / Palette	3	6
VPE / Palette	30	60
Netto-Transportgewicht / Palette in kg	180,000	360,000
Brutto-Transportgewicht / Palette in kg	213,203	406,406
Transportmaße in cm / Palette inkl. Holz	120,00 x 80,00 x 102,00	120,00 x 80,00 x 189,00
Volumen in cm³ / Palette	979.200,000	1.814.400,000

Mindesthaltbarkeitsdatum	2 Jahre
MHD-Kennzeichnung	TT.MM.JJJJ
Lagerbedingungen	Trocken und dunkel bei Zimmertemperatur lagern
Max. Lagertemperatur	+25°C

Unbedenklichkeitserklärung der Packmittel
Die verwendeten Packmittel und Bedarfsgegenstände entsprechen den Anforderungen des LFGB in der jeweils gültigen Fassung.
Angaben zur lebensmittelrechtlichen Produktdeklaration entsprechen der Kennzeichnung gemäß Fertigverpackungsverordnung (FPV) und der Lebensmittelinformations- Verordnung (LMIV).

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	**10215**
Artikelbezeichnung:	**AG Schneckli 12 x 500 g**
Qualität:	4 Ei
Produktart:	Konventionell

Produktspezifikation

Artikel-Nr.:	**10215**
Artikelbezeichnung:	**AG Schneckli 12 x 500 g**
Qualität:	4 Ei
Produktart:	Konventionell

CCG-Klassifikation: 1421 Nudeln

6. Lebensmittelrecht

Die von ALB-GOLD Teigwaren GmbH hergestellten Teigwaren und Produkte entsprechen den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie seinen Folgeregelungen.

Produkte aus ökologischem Landbau werden nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr.834/2007, Verordnung (EG) Nr. 889/2008 (mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr.834/2007) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel hergestellt.
DE-ÖKO-006 (Bio Kontrollstelle)

Zur Herstellung unserer Teigwaren werden pflanzliche Rohstoffe und frisch aufgeschlagene Hühnereier der Güteklasse A verarbeitet.

Wir berücksichtigen keine Rohstoffe bzw. Rohstofflieferanten, von denen uns bekannt ist, das gentechnisch veränderte Rohstoffe zum Einsatz kommen. Im Herstellungsprozess werden keine Mikroorganismen oder Enzyme eingesetzt, die mit Hilfe gentechnologischer Methoden verändert worden sind. Unsere Teigwaren werden auch nicht mit Hilfe eines gentechnischen Verfahrens hergestellt, sondern nach traditionell-technischen und branchenüblichen Verfahren.Das Lebensmittel ist weder nach den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch nach den EG- Verordnungen Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig.

Unser hoher Qualitäts- und Hygienestandard wird durch ein verifiziertes HACCP-System sowie durch sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen ständig geprüft, überwacht und sichergestellt.

Die Nährwertangaben sind Durchschnittsangaben und basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Informationen. Da Rohstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen, können die Nährwertangaben keine zugesicherte Eigenschaft darstellen. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäßen Transport und/oder unsachgemäße Lagerung Qualitätsveränderungen ergeben, die nicht in unserem Einflußbereich liegen. Die Kochzeitangaben sind subjetive Werte. Verstehen Sie die angegebene Kochzeit als Richtwert. Probieren Sie die kochenden Nudeln schon früher und gießen Sie die Nudeln nach Erreichen Ihrer persönlichen Kochzeit ab.

Die Aufmerksamkeit für Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen gegen Lebensmittel ist in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Mehr als ein Prozent der Bevölkerung leidet unter echten Lebensmittelallergien. Sie stellen also ohne Zweifel ein bedeutendes gesundheitliches Problem dar. Als Lebensmittelhersteller sehen wir uns in der Verpflichtung bei Verbraucheranfragen die notwendige Auskunft zu geben.

Für die Berechnung des Eigehaltes in Teigwaren ist ein Ei mittleren Gewichtes zugrunde zu legen. Unter Berücksichtigung moderner Haltungsmethoden, biologischer und anderer Einflüsse ist davon auszugehen, dass ein Schalenei mittleren Gewichtes (Gewichtsklasse M - Mittel) 50 g aufweist. Bei der Ermittlung des Eigehaltes ist von 195 mg Cholesterin in 50 g Vollei (entspricht einem Schalenei mittleren Gewichtes) auszugehen. Im Einzelfall ist die natürliche Streuung zu berücksichtigen, indem für Beanstandungen von einem Mindest-Cholesteringehalt von 180 mg Cholesterin / 50 g Vollei ausgegangen wird. Die quantitative Cholesterinbestimmung im Labor erfolgt mittels GC.

ALB-GOLD Frischteigwaren werden unter Schutzatmosphäre verpackt.

ALB-GOLD Teigwaren GmbH verfügt über ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem nach:

DIN EN ISO 9001.
TÜV-Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 100 27867 TMS

International Food Standart (IFS)
TÜV-Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 024 27867 TMS

ALB-GOLD Teigwaren GmbH verfügt über ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem nach:

DIN ISO EN 14001

EG-Zulassungs-Nummer: BW 07008

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bemerkung zum Lebensmittelrecht