

# Produktspezifikation

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld  
 Telefon: 07231 94883-0 ♦ E-Mail: vertrieb@jeremias.com ♦ www.jeremias.com



<b>1. Produktbezeichnung:</b>			
<i>Großküchen &amp; Family</i> , Frischei-Nudeln			
<b>2. Produktbeschreibung:</b>			
getrocknete Teigwaren, hergestellt aus reinem Hartweizengrieß SSSE und 2,5 frischen Eiern, entsprechend der Güteklasse A ( 12,5 % bzw. 125 g/kg ). Die Eier stammen aus deutscher Bodenhaltung.			
<b>3. Zutaten:</b>			
Durum- <u>Hartweizengrieß</u> , <u>Frisei</u> ( 12,5 % )			
<b>4. Sensorik:</b>			
Farbe:	gleichmäßig, gelbe Farbe		
Geruch, Geschmack:	arteigen, frisch,		
Besatz:	frei von Verunreinigungen und Schädlingen		
Konsistenz:	nach dem Garen laut Kochanweisung im Biss "al dente"		
<b>5. Ernährungsform:</b>			
vegetarisch, halal, kosher			
<b>6. Chemische/Physikalische Anforderung:</b>			
Restfeuchtegehalt:	max. 13 %		
Frei von Fremdbestandteilen			
<b>7. Nährwertangaben gemäß EU 1169/2011:</b>			
<b>Nährwerte</b>	<b>bezogen auf</b>	<b>bezogen auf 80 g</b>	<b>Anteil am empfohlenen</b>
	<b>100 g:</b>	<b>Portionsgröße:</b>	<b>Tagesbedarf*:</b>
Brennwert 100 g	1552 kJ, 366 kcal	1242 kJ, 293 kcal	14,7%
Fett	2,7 g	2,2 g	3,1%
davon ges. Fettsäuren	0,9 g	0,7 g	4,0%
Kohlenhydrate	70 g	56 g	21,0%
davon Zucker	3 g	2,4 g	2,7%
Ballaststoffe	3 g	2,4 g	10,0%
Eiweiß	14 g	11 g	22,0%
Salz	0,043 g	0,034 g	< 1%
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ, 2000 kcal)			
<b>8. Mikrobiologische Parameter nach der DGHM:</b>			
Escherichia coli	< 1 x 10 <sup>1</sup> /g		
Schimmelpilze	< 1 x 10 <sup>3</sup> /g		
Koagulase-positive Staphylokokken	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g		
Präsumtive Bacillus cereus	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g		
Clostridium perfringens	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g		
Salmonella	nicht nachweisbar		

## 9. Kontaminanten:

### Mykotoxine

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel

Parameter	Wert	Einheit
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	< 4	µg/kg
AFLATOXIN B1	< 2	µg/kg
OCRATOXIN A	< 3	µg/kg
DEOXINIVALENOL	< 750	µg/kg
ZEARALENON	< 75	µg/kg

### Schwermetalle

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 1881/2006: Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmittel

Parameter	Wert	Einheit
Blei	< 200	µg/kg
Cadmium	< 100	µg/kg

### Pflanzenschutzmittel

Entspricht Verordnung (EG) Nr. 396/2005: Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebnis- und Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs.

Parameter	Wert	Einheit
Pflanzenschutzmittel	gesetzliche Grenzen	mg/kg

## 10. GVO (Gentechnisch veränderte Organismen):

frei von GVO gemäß VO EG Nr. 1829/2000 und der VO EG Nr. 1830/2003

## 11. Zusatzstoffe:

frei von Zusatzstoffen

## 12. Bestrahlung:

Produkt/Rohstoff nach Richtlinie des Europ. Parlaments und des Rechts gemäß Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt.

## 13. Mindesthaltbarkeit:

Produktionsdatum + 3 Jahre = MHD                      Restlaufzeit mind. > 18 Monate

## 14. Lagerempfehlung:

trocken und lichtgeschützt bei Temperaturen von ca. 20°C

## 15. Kochanweisung:

Inhalt in die 10-fache Menge kochendes Salzwasser geben (also 500 g in 5 L)

# Allergen-Checkliste



Teigwarenfabrik Jeremias GmbH ♦ Industriestraße 13-19 ♦ 75217 Birkenfeld  
Tel: +49 7231 94883-0 ♦ E-Mail: vertrieb@jeremias.com ♦ www.jeremias.com

Produktbezeichnung:				
Großküchen & Family, Frischei-Nudeln				
Zutatenliste in absteigender Reihenfolge:		Durum-Hartweizengrieß Frischei ( 12,5 % )		
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II	nein	ja	Zutaten im Betrieb vorhanden	Spezifizierung Zutaten (rezepturbedingt enthalten)
01	Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse		X	Hartweizengrieß
02	Krebstiere u. -erzeugnisse	X		
03	Eier u. -erzeugnisse		X	Hühnervollei
04	Fisch u. -erzeugnisse	X		
05	Erdnüsse u. -erzeugnisse	X		
06	Soja u. -erzeugnisse	X		
07	Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose	X		
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse	X		
09	Sellerie u. -erzeugnisse	X		
10	Senf u. -erzeugnisse	X		
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	X		
12	Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	X		
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	X		
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X		
Produkt enthält gemäß ALBA Liste	nein	ja	im Betrieb vorhanden	Spezifizierung (rezepturbedingt enthalten)
01	Kuhmilchprotein	X		
02	Laktose	X		
03	Hühnerei		X	Hühnervollei
04	Sojaprotein	X		
05	Sojaöl	X		
06	Gluten		X	Hartweizengrieß
07	Weizen		X	Hartweizengrieß
08	Roggen	X		
09	Rind	X		
10	Schwein	X		
11	Huhn	X		
12	Fisch	X		
13	Schalen- und Krustentiere	X		
14	Mais	X		
15	Kakao	X		
16	Hefe	X		
17	Gemüse- und Hülsenfrüchte	X	X	Spinat- bzw. Tomatenpulver
18	Nüsse	X		
19	Nussöl	X		
20	Erdnüsse	X		
21	Erdnussöl	X		
22	Sesam	X		
23	Sesamöl	X		
24	Glutamat (E620 - E625)	X		
25	Sulfit (E220 - E228)	X		
26	Benzooesäure und PHB (E210 - E219)	X		
27	Azofarbstoffe	X		
28	Tartrazine (E102)	X		
29	Zimt	X		
30	Vanillin	X		
31	Koriander	X		
32	Sellerie	X		
33	Senf	X		
34	Umbelliferen	X		
35	Basilikum	X		
36	Estragon	X		

Anmerkung: Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass beim Rohstoff Hartweizen aufgrund des komplexen Warenflusses (Anbau auf dem Feld, Ernte, Transport zur Mühle), die Möglichkeit einer Kreuzkontamination, z.B. durch botanische Verunreinigungen nicht immer sicher ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, die vollständige Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.