

# Produktspezifikation

## 1. Produkt

Die Guten Eiernudeln Gabelspaghetti groß 10 kg

## 2. Produktbeschreibung

Eierteigwaren, arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch oder -geschmack

## 3. Herstellungsbeschreibung

Vermischen der Rohstoff-Komponenten zu einem krümeligen Teig. Verpressen des Teiges unter Vakuumabschluss durch Matrizen mit Extruderschnecken. Schneiden des verpressten Teiges. Trocknung über in der Regel 2-3 Trocknungsstufen.

## 4. Zutaten

Hartweizengrieß, 10 % Frischei Bodenhaltung

## 5. Nährwerte

### 100 g ungekochte Teigwaren enthalten

Energie in kJ (kcal)	1530 (361)
Fett in g	2,5
davon ges. Fettsäuren in g	0,8
Kohlenhydrate in g	70
davon Zucker in g	3,0
Ballaststoffe in g	3,3
Eiweiß (N x 6,25) in g	13
Salz in g	0,05

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Koloniezahl (aerob/mesophil)	/g	< 50.000
Enterobacteriaceen	/g	< 1000
E.Coli	/g	< 100
Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien	/g	< 1000
Präsumtive Bacillus cereus	/g	< 1000
koagulase-positive Staphylococcen	/g	< 1000
Schimmelpilze	/g	< 1000
Salmonellen		in 25 g nicht nachweisbar

## 7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

In der jeweils gültigen Fassung sowie die tangierenden lebensmittelrechtlichen nationalen und EG-rechtlichen Bestimmungen.

## 8. Lagerbedingungen

Trocken (Relative Luftfeuchtigkeit 45 – 65 %), bei Umgebungstemperatur (10 – 25 °C) lichtgeschützt. Lagerdauer (Mindesthaltbarkeit) maximal 730 Tage.

## 9. Gentechnik

Nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht kennzeichnungspflichtig.

## 10. Allergene

Spuren von Allergenen (Soja < 25 ppm, Sesam < 10 ppm, Lupinen < 20 ppm, Senf < 20 ppm) werden als nicht nachweisbar betrachtet.

## 11. Produktionsdaten

Halbfertigwarennummer	H022
Artikel-Bezeichnung	Die Guten Eiernudeln Gabelspaghetti groß (mit Vollei)
Formatbeschreibung	Leicht gebogene Hohnudel mit dünnem Loch
Matrizen-Nummer	2130814; 2052220
Produktionslinie	3, 5
Rezepturnummer	4500 000 FV0 / FV1
Rohstoff	HD4 bayrisch
Eikomponentennummer	123600 Bodenhaltung KAT
Schnittlänge	¾ Bogen
Breite, Durchmesser	2,8 ± 0,15 mm
Wandstärke	0,95 ± 0,15 mm
Schüttvolumen 500g	---
Restfeuchte	max. 13 %
Eigehalt	2 Eier / kg = 100 g / kg
Bruchanteil	max. 5 %
Anteil Fremdnudeln	max. 0,1 %

## 12. Verpackungs- und Verkaufsdaten

Art.-Nr.	1755
MHD/ Beutel	Tag/Monat/Jahr + 730 Tage, wird über den FA. festgelegt
Folien-Nummer	J 181 P0
EAN-Nummer (EVE) 4000470	
Beutelinhalt	10 000 g
Karton/Beutelart	Schlauchbeutel mit Umlegenahrt
Karton-Nummer	-
EAN-Nummer (VSE) 4000470	117556
RLZ	365 Tage
Kochzeit	8 Minuten
Kartoninhalt (Beutel)	1 x 10kg
Palettenbelegung	Beutel pro Lage: 4    Lagen pro Palette: 10
Spezielle Kennzeichnung (Etiketten, Aufkleber, Aufdrucke)	DG Gabelspaghetti 10 kg Groß / Mindestens haltbar bis: TT/MM/JJ + 730 Tage+Charge Lt.FA. / EAN 13 / Art.
Verpackung über Maschine	Die 50 x 50mm Produktetiketten für die Sackwaren, werden ab sofort nicht mehr frontseitig auf den Beutel aufgegeben, sondern seitlich. Das Etikett soll Bereiche des Streudrucks (Produktinformationen) nicht mehr abdecken.
Besonderheiten	17/18 Turmstapelung/Zwischenlegefolie nach jeder Lage /Komplette Wickelung

Stand: November 2016

Leitung Qualitätssicherung

Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG

Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig