



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 11105

Nudel-Salat "Capri"

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820111058

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Mini Penne mit Grillgemüse in mediterranem Dressing

Zutatenliste:

Zutaten: Mini Penne 1 51 % [Wasser, **Hartweizengrieß**, Speisesalz], Gemüsemix 27 % [Zucchini, Paprika rot, Paprika gelb, Sonnenblumenöl, Essig, Petersilie, Schnittlauch, Säuerungsmittel: Citronensäure], Wasser, marinierte Tomatenwürfel [Tomaten, Rapsöl, Olivenöl, Balsamico-Essig [Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Farbstoff: **Ammoniumsulfid-Zuckerulör**; Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**], Apfelessig, Knoblauch, Speisesalz, Wasser, Oregano, Petersilie, Zitronensaftkonzentrat], Rapsöl, Olivenöl, Speisesalz, Branntweinessig, Knoblauch, Pfeffer, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Zitronensaftkonzentrat.
[Kann Spuren von Soja, Ei, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.](#)

Informationen für Ernährungsgruppen:

Vegan Vegetarisch Laktosefrei Glutenfrei
Lacto-vegetarisch Ovo-vegetarisch Ovo-lacto-vegetarisch

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste

Weitere Informationen:

¹Herkunft: Italien
Die Zahlen zur Herkunftskennzeichnung in der Spezifikation werden auf dem Etikett als Hochzahlen dargestellt
Hergestellt in Deutschland



Produktspezifikation

Version: 05
Erstellt / Geändert am: 05.04.2023
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 11105 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

<input checked="" type="checkbox"/> Antioxidationsmittel E 220	<input checked="" type="checkbox"/> Säuerungsmittel E 330
<input type="checkbox"/> Emulgator	<input type="checkbox"/> Säureregulator
<input checked="" type="checkbox"/> Farbstoff E 150 d	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input type="checkbox"/> Stabilisator
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input type="checkbox"/> modifizierte Stärke	<input checked="" type="checkbox"/> Verdickungsmittel E 412, E 410, E 415

Sensorik:

Farbe:	cremefarben, rote und grüne Anteile
Geruch:	arttypisch, nach Kräutern und Knoblauch
Geschmack:	arteigen, nach Gemüse mit mediterranen Kräutern
Konsistenz:	fest

Lager und Transportbedingung:

+ 2 ° C bis + 7 ° C ;

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 10 Tage

Mindesthaltbarkeit ab Produktion: 16 Tage

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpedeckel

Chargenkodierung:

Kürzel Fertigungsstandort / Tag / KW / Jahr / Fertigungskennzeichnung

Verpackung Bezeichnung: 1 x 800 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 800 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 05
 Erstellt / Geändert am: 05.04.2023
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 11105 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Escherichia Coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 ²
Hefen	1 x 10 ⁵	-
Milchsäurebakterien	1 x 10 ⁶	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	Ja
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein

Kann Spuren von Soja, Ei, Schalenfrüchten und Sellerie enthalten.



Produktspezifikation

Version: 05
Erstellt / Geändert am: 05.04.2023
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 11105 Seite 4 von 4

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g gemäß LMIV Anhang XV

Energie	1222 kJ
	292 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	41 g
davon Zucker	4,3 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,40 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.