

Produktspezifikation

1. Produkt

Pasta Penne 5kg, ohne Ei

2. Produktbeschreibung

Teigwaren, 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, kann Spuren von Ei enthalten

5. Nährwerte

100 g ungekochte Teigwaren enthalten

Energie in kJ (kcal)		1497 (353)
Fett in g		1,6
davon ges. Fettsäuren in g		0,5
Kohlenhydrate in g		71
davon Zucker in g		3,0
Ballaststoffe in g		3,4
Eiweiß (N x 6,25) in g		12
Salz in g		0,005

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. Allergene

Eine Kreuzkontamination durch die Produktion von Eierteigwaren kann nicht 100%ig ausgeschlossen werden.

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

10. Gentechnik

Nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht Kennzeichnungspflichtig.

11. Produktionsdaten

Halbfertigwarennummer	
Artikel-Bezeichnung	Pasta GV Penne
Formatbeschreibung	Gerade, gerippte Röhrennudel; Schrägschnitt
Matrizen-Nummer	
Produktionslinie	
Rezepturnummer	
Rohstoff	
Schnittlänge	90 %: 30 ± 5 mm (gemessen Spitze zu Hintern); 10 %: abweichend
Breite, Durchmesser	8,5 ± 0,5 mm
Wandstärke	0,95 ± 0,15 mm (1,25± 0,15 mm / Rippe)
Schüttvolumen 1000g	2850 ± 50 ml
Restfeuchte	max. 13 %
Eigehalt	---
Bruchanteil	max. 5 %
Anteil Fremdnudeln	max. 0,1%

12. Verpackungs- und Verkaufsdaten

Art.-Nr.	5720
MHD / Packung	Tag / Monat / Jahr + 730 Tage wird über FA festgelegt
Folien-Nummer	
EAN-Nummer (EVE) 4000470	057203 (Gilt nur Hausintern)
Beutelinhalt	5000 g
Karton / Beutelart	Schlauchbeutel mit Umlegenah
Karton-Nummer	
EAN-Nummer (VSE) 4000470	157200 (EAN auf Etikett)
RLZ	365 Tage
Kochzeit	10 Minuten
Kartoninhalt (Beutel)	---
Palettenbelegung	Beutel pro Lage: 4 Lagen pro Palette: 12
Spezielle Kennzeichnung (Etiketten, Aufkleber, Aufdrucke)	Etikett weiß 50 x 50 mm / Pasta Penne 5kg / MHD+Charge Lt. FA./ Art.Nr./VSE-EAN
	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.
Verpackung über Maschine	
Besonderheiten	Turmstapelung / Zwischenlegefolie nach jeder Lage/Komplette Wickelung

Hersteller: Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co.KG

Stand: November 2016

Leitung Qualitätssicherung
Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG
Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig