

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Tagliarini rossi 1000g

Frische Eierbandnudeln

#### Zutaten:

Hartweizengrieß, Vollei 14%, Trinkwasser, Tomatenpulver, Paprikapulver. Kann Spuren von Soja, Senf und Lupinen enthalten.



**Unter Schutzatmosphäre verpackt**

#### Haltbarkeit

Restlaufzeit	42	Tage
gekühlt bei	7	°C

#### Artikeldaten

Artikelnummer	30203	
Inhalt	1000	g
GTIN-13	4028731302039	

#### Logistische Daten

##### Karton

GTIN-14	64028731302031	
Inhalt	6 x 1000	g
Gesamtgewicht	6,40	kg
Ausmessungen	40 x 30 x 23,5	cm

##### Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	1165 kJ /	275 kcal
Fett	2,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8	g
Kohlenhydrate	49	g
davon Zucker	2,2	g
Eiweiß	12	g
Salz	0,04	g

##### Palette

Lagen x Kartons	7 x 8	
Kartonanzahl	56	
Holzpalette	ca. 22	kg
Kunststoffpalette	ca. 18	kg
Gesamtgewicht	ca. 300	kg
Ausmessungen	120 x 80 x 180	cm

## Allergene

Glutenhaltige Getreidesorten oder deren Hybridstämme	<input checked="" type="checkbox"/>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und Krebserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Senf und Senferzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Eiere und Eiererzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse	<input type="checkbox"/>		
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>		

## Mikrobiologische Daten

Mikrobiologische Richtwerte gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Aerober mesophile Koloniezahld (einschließlich Milchsäurebakterien)	1000000,00	KbE/g
Enterobacteriaceae	100,00	KbE/g
Escherichia coli	10,00	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100,00	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	100,00	KbE/g
Salmonella	0,00	KbE/g
Listeria monocytogenes	0,00	KbE/g

## Gentechnik

Produkt ist GVO frei. Das Produkt wird nicht mit gentechnischem Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen (EU) 1829/2003 und 1830/2003

**Ansprechpartner:** Herr Giorgio Tartero / Frau Silke Stahl

**Qualitätsmanagement:** Frau Barbara Walterbach

**EG-Kontrollnummer:** DE-NW-EV-409

**Geprüft:** Geschäftsführung und QM

Hiermit bestätigen wir, dass alle Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen und Gewissen erfolgt sind. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne handschriftliche Unterschrift gültig.