

Produktspezifikation

1. Kunde

Geko

2. Produkt

Pasta Gabelspaghetti 10 kg

3. Produktbeschreibung

Teigwaren, arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch oder -geschmack

4. 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.

5. Zutaten

Hartweizengrieß, kann Spuren von Ei enthalten

6. Nährwerte

100 g ungekochte Teigwaren enthalten

Brennwert in kJ (kcal)	1497 (353)
Eiweiß (N x 6,25) in g	12
Kohlenhydrate in g	71
Davon Zucker in g	3,0
Fett in g	1,6
Davon ges. FS in g	0,5
Ballaststoffe in g	3,4
Natrium in g	0,002

7. 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

8. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

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

9. Lagerbedingungen

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

10. Allergene

Eine Kreuzkontamination durch die Produktion von Eierteigwaren kann nicht 100%ig ausgeschlossen werden. Spuren von Allergenen die kleiner als 20 ppm sind, werden als nicht nachweisbar betrachtet.

11. Gentechnik

Nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht kennzeichnungspflichtig.

12. Produktionsdaten

Halbfertigwarennummer	H103
Artikel-Bezeichnung	Pasta Gabelspaghetti
Formatbeschreibung	Leicht gebogene Hohludel mit dünnem Loch
Matrizen-Nummer	Siehe Formenkartei
Produktionslinie	5,6,7,8,9
Rezeptur, Mischungsnummer	400 000 / 7024
Schnittlänge	¾ Bogen
Breite, Durchmesser	2,3 ± 0,3mm
Wandstärke	0,95 ± 0,15mm
Schüttvolumen 500g	1000 ± 50ml
Restfeuchte	max. 13 %
Eigehalt	---
Bruchanteil	max. 5 %
Anteil Fremdnudeln	max. 0,1%

13. Verpackungs- und Verkaufsdaten

Art.-Nr.	5735
MHD	Tag/Monat/Jahr + 730 Tage
Folien-Nummer	F903P0
EAN-Nummer (EVE) 4000470	
Beutelinhalt	10 kg
Beutelart	Schlauchbeutel mit Umlegenahrt
Karton-Nummer	
EAN-Nummer (VSE) 4000470	157354
Palettenbelegung	Beutel pro Lage: 4 Lagen pro Palette: 10
Spezielle Kennzeichnung (Etiketten, Aufkleber, Aufdrucke)	Pasta Gabelspaghetti/ 10kg / Mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr + 730 Tage / VSE-EAN / Art.Nr. / EAN 128 (Chargencode) Kochzeit 9 Minuten
Verpackung über Maschine	1/2/11
Besonderheiten	Vollpalettentransportschutz (Zwischenlagenfolie) Zwischenlage zwischen Palette und 1. Lage

Stand: Dezember 2013

Leitung Qualitätssicherung

Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG

Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig