

PRODUKTSPEZIFIKATION

Fettuccine 1000g

Frische Eierbandnudeln

Zutaten:

Hartweizengrieß, Vollei 21%



Unter Schutzatmosphäre verpackt

Haltbarkeit

Restlaufzeit	42 Tage
gekühlt bei	7 °C

Artikeldaten

Artikelnummer	30301
Inhalt	1000 g
GTIN-13	4028731303012

Logistische Daten

Karton

GTIN-14	64028731303014
Inhalt	6 x 1000 g
Gesamtgewicht	6,35 kg
Ausmessungen	40 x 30 x 23,5 cm

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	1238 kJ /	292 kcal
Fett		2,90 g
gesättigte Fettsäuren		0,60 g
Kohlenhydrate		56,50 g
Zucker		1,60 g
Eiweiß		11,70 g
Salz		0,10 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 type="checkbox"/>
Eiere und Eierzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid (SO ₂) 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 type="checkbox"/>
Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	<input 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

Aerobe mesophile Koloniezahl (einschließlich Milchsäurebakterien)	1000000,00	KbE/g
Enterobacteriaceae	100,00	KbE/g
Escherichia coli 10	10,00	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken 100	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 Jenny Renzsch
EG-Kontrollnummer:	DNW-409 EV
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.