



# Produktspezifikation

## 1. Produktbeschreibung:

<u>Artikel:</u>	Art. 0152 Premium Lasagne Teigblätter gewellt
<u>Rohstoffe:</u>	Hartweizengrieß, Eier (10 %)
<u>Sensorik:</u>	ohne Fremdgeruch und -geschmack, Aussehen und Farbe arttypisch
<u>Mindesthaltbarkeit:</u>	bei trockener und lichtgeschützter Lagerung bei Raumtemperatur 2 Jahre
<u>Verpackung:</u>	Kartonboxen á 3 kg, 96 Karton pro Europalette.

## 2. Recht & Hygiene:

<u>Lebensmittelrecht:</u>	entspricht den derzeit in Österreich und der EU gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.
<u>GVO`s:</u>	nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-VO 1829 & 1830 / 2003.
<u>Hygiene:</u>	frei von Verunreinigungen, Fremdstoffen und Schädlingen.

## 3. Allergene:

Allergene	im Rezept?	in Spuren <sup>8</sup> ?	Bemerkungen
1. Glutenhaltige Getreide <sup>1</sup>	JA		Hartweizengrieß
2. Milch & Milcherzeugnisse <sup>2</sup>	nein	nein	
3. Eier & Eierzeugnisse <sup>3</sup>	JA		
4. Soja & Sojaerzeugnisse <sup>4</sup>	nein	JA	
5. Fisch & Fischerzeugnisse	nein	nein	
6. Krebstiere & -erzeugnisse <sup>5</sup>	nein	nein	
7. Erdnüsse & -erzeugnisse	nein	nein	
8. Schalenfrüchte & -erzeugnisse <sup>6</sup>	nein	nein	
9. Sesamsamen & -erzeugnisse	nein	nein	
10. Senf & Senferzeugnisse	nein	nein	
11. Sellerie & Sellerieerzeugnisse	nein	nein	
12. SO <sub>2</sub> & Sulfite <sup>7</sup>	nein	nein	
13. Lupine & -erzeugnisse <sup>9</sup>	nein	JA	
14. Weichtiere & -erzeugnisse <sup>9, 10</sup>	nein	nein	

Legende:

<sup>1</sup> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte.

<sup>2</sup> zB Milcheiweiß, Molke, Lactose.

<sup>3</sup> Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eilezithin.

<sup>4</sup> zB Sojaeiweiß, Sojaöl, Sojalezithin.

<sup>5</sup> Krebse, Krabben (shrimps), Hummer, Garnelen.

<sup>6</sup> zB Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Peccanuss, Paranuss, Macademianuss, Queenslandnuss.

<sup>7</sup> in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angeben.

<sup>8</sup> Wenn allergene Lebensmittel in der Rezeptur nicht enthalten sind, wohl aber im Betrieb verwendet werden: Was unternehmen Sie, um eine Kontamination des Produkts mit derartigen Allergenen auszuschließen (zB Produktionsreihenfolge, voneinander abgetrennte Produktionslinien, Kontrolle des Reworks, Nass- oder Trockenreinigung)?

<sup>9</sup> gemäß Richtlinie 2006/142/EG der Kommission vom 22.12.2006, zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG!

<sup>10</sup> Tintenfisch, Sepia, Muscheln, Schnecken.

#### 4. Mikrobiologie:

Type	Maximalwerte	units*	* KBE = Kolonien bildende Einheiten
aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	100.000	KBE / g	
coliforme Keime	100	KBE / g	
Escherichia coli	10	KBE / g	
Enterobacteriaceae	100	KBE / g	
Staphylococcus aureus	100	KBE / g	
Schimmel	1.000	KBE / g	
Hefen	1.000	KBE / g	
Salmonella sp.	n. n.	in 25 g	

---

#### 5. Analytik:

Durchschnittsanalyse: Brennwert = 1569 kJ bzw. 370 kcal  
(jeweils pro 100 g ungekochte Nudeln)  
Eiweiß = 13,6 g  
Kohlenhydrate = 73,7 g  
Fett = 2,3 g

Abmessungen: Nudelstärke = 0,90 - 1,05 mm  
Länge = ca. 147 - 157 mm  
Breite = ca. 79 - 89 mm

weitere Parameter: Restfeuchte = max. 12,5 %

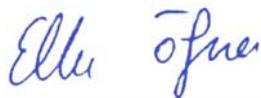
---

#### 6. Dokumentenlenkung:

Version: 2

Ausstellungsdatum: 06.11.2009

Erstellt / geändert durch:



(Elke Öfner / QM)

Geprüft durch:



(Karin Ladner / QS)

Freigegeben durch:



(Stefan Recheis / GL)

Adresse:

RECHEIS Teigwaren GmbH, Fassergasse 8 - 10, A-6060 Hall i. T.  
Tel. +43(0)5223-57307-0 Fax +43(0)5223-57307-33 <http://www.recheis.com>