



Produktspezifikation



Seite 4 von 4

Produktbezeichnung: Tarhonya 3-Ei

Artikel-Nummern: 603, 3302



1. Verkehrsbezeichnung

Beschreibung	Eierteigware
Zolltarif-Nr.	19021100
Herkunft	aus EU-Landwirtschaft

2. Zusammensetzung (Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge)

Hartweizengrieß	
Eier	3 Eier je kg Hartweizengrieß
Wasser	Wasser in Trinkwasserqualität

3. Verwendungszweck

Das Produkt dient zum allgemeinen Verkehr ausschließlich im gekochten Zustand (Zubereitungshinweis und Kochzeit siehe Verpackung). Das Produkt ist kein diätetisches Lebensmittel.

<i>geeignet für</i>	<i>Ja/Nein</i>
Säuglinge	Nein
Vegetarier	Ja
Veganer	Nein
Zöliakie	Nein
Allergiker	siehe Allergenkennzeichnung



Produktspezifikation



Seite 4 von 4

4. Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Klassische ungarische Reibgerstl, Durchmesser ca. von 5-8mm
Geruch- Geschmack	produkttypisch, frei von Fremdgeruch oder -geschmack

5. Chemisch- physikalische Eigenschaften

Parameter	Min.	Max.	UOM	Methode
Feuchtigkeit	9	13	%	Scaltec

6. Mikrobiologische Anforderungen

Analyse	KbE	UOM
Enterobacteriaceae	<10.000	KbE/g
Escherichia coli	<1.000	KbE/g
Schimmelpilze	< 1.000	KbE/g
koagul.-pos. Staphylokokken	<10.000	KbE/g
präsumtive Bacillus cereus	<10.000	KbE/g
Sporen sulfidred.Chlostridien	<10.000	KbE/g
Salmonella	Neg. in 25g	KbE/g

Untersuchungsanstalt: Agrolab Austria GmbH Pischelsdorf, Akkreditiert nach ISO 17020 & 17025

7. Nährwertangaben

durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g ungekochte Teigware		
Brennwert	1553 kj	366 kcal
Fett	2 g	
Kohlenhydrate	73 g	
Eiweiß	14 g	

Die Angaben über die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen, die zu Toleranzen führen können und gegebenenfalls zu berücksichtigen sind.

8. Allergenkennzeichnung



Produktspezifikation



Seite 4 von 4

gemäß EU-VO 2006/142				Angabe des Inhaltsstoffes	mögliche Kreuzkontamination
01	glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> Ja		Gluten	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
03	Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/> Ja		Hühnerei	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
06	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
08	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja			<input checked="" type="checkbox"/> Nein

9. Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Lager- und Transportbedingungen	trocken
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum

10. Verpackung

Beutel aus Polyethylen oder Polypropylen, teilweise Umverpackung Karton, ganze Paletten mit Schrumpffolie gesichert

Die Packmittel sind zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet und entsprechen den jeweils in der EU gültigen gesetzlichen Anforderungen.



Produktspezifikation



Seite 4 von 4

11. Packungsinhalte:

330 g, 1000 g

Die Produkte erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, 1881/2006, 1441/2007. (Bei Bioprodukten gelten zusätzlich die Verordnungen (EG) 834/2007 und 889/2008 für biologische Produktion und Kennzeichnung.)

12. GVO-Erklärung

Der Hersteller bestätigt, dass das gelieferte Produkt gemäß Verordnungen (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003 keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält, nicht aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO's hergestellt wurden.

13. Lebensmittelrechtliche Erklärung

Die gelieferte Ware inkl. Verpackung entspricht allen gültigen gesetzlichen Bestimmungen der EU und allen jeweils gültigen einschlägigen rechtlichen Bestimmungen und Vorgaben (EU-VO 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)

Die Produktion unserer Produkte unterliegt streng den Regelungen von General Food Law (EU-VO 178/2002) und der Lebensmittelhygieneverordnung (EU-VO 852/2004). Die Sicherheit der Produkte wird durch ein betriebseigenes Kontrollsystem zur Risikobeherrschung (HACCP-System) gewährleistet. Die Produkte werden regelmäßig sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch nach den Spezifikationen überprüft.

Die Kennzeichnung entspricht allen Anforderungen des Lebensmittel- und Eichrechtes in der jeweils gültigen Fassung. Die fertigen Produkte sind weder bestrahlt noch in einer anderen Weise behandelt. Die Frischeier werden vor der Verarbeitung pasteurisiert.

Wolf Nudeln GmbH, 7540 Güssing, Wiener Straße 37

www.wolfnudeln.at, wolfnudeln@aon.at

Tel. 0043(0)3322 42 226-0, Fax DW 27