



Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung:

<u>Artikel:</u>	Art. 0108 REKf. MAKKARONI KURZ (H02FE2)
<u>Rohstoffe:</u>	Hartweizengrieß und 2 Flüssigeier je kg Grieß (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>	70 PE-LD-Säcke á 5 kg 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 ⁸ ?	Bemerkungen
1. Glutenhaltige Getreide ¹	JA		Hartweizengrieß
2. Milch & Milcherzeugnisse ²	nein	nein	
3. Eier & Eiererzeugnisse ³	JA		Bodenhaltungseier
4. Soja & Sojaerzeugnisse ⁴	nein	nein	
5. Fisch & Fischerzeugnisse	nein	nein	
6. Krebstiere & -erzeugnisse ⁵	nein	nein	
7. Erdnüsse & -erzeugnisse	nein	nein	
8. Schalenfrüchte & -erzeugnisse ⁶	nein	nein	
9. Sesamsamen & -erzeugnisse	nein	nein	
10. Senf & Senferzeugnisse	nein	nein	
11. Sellerie & Sellerieerzeugnisse	nein	nein	
12. SO ₂ & Sulfite ⁷	nein	nein	
13. Lupine & -erzeugnisse ⁹	nein	nein	
14. Weichtiere & -erzeugnisse ^{9, 10}	nein	nein	

Legende:

¹ Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte.

² zB Milcheiweiß, Molke, Lactose.

³ Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eilezithin.

⁴ zB Sojaeiweiß, Sojaöl, Sojalezithin.

⁵ Krebse, Krabben (shrimps), Hummer, Garnelen.

⁶ zB Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Peccanuss, Paranuss, Macademianuss, Queenslandnuss.

⁷ in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angeben.

⁸ 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)?

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

¹⁰ 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	
Staphylococcus aureus	1.000	KBE / g	
Bacillus cereus	1.000	KBE / g	
Schimmel	1.000	KBE / g	
Hefen	1.000	KBE / g	
Enterokokken	1.000	KBE / g	
Salmonella	n. n.	in 25 g	

5. Analytik:

Durchschnittsanalyse:

(jeweils pro 100 g ungekochte Nudeln)

Energie = 1526 kJ / 360 kcal
Fett = 2,4 g
-davon gesättigte Fettsäuren = 1,3 g
Kohlenhydrate = 69 g
-davon Zucker = 0,16 g
Ballaststoffe = 4,5 g
Eiweiß = 13,4 g
Salz = 0,0425 g

Natrium = 0,017 g
Broteinheiten (BE) = 5,8

Abmessungen:

Nudelstärke = 0,95 +/- 0,05 mm
Außendurchmesser = 5,5 bis 6,0 mm
Schnittlänge = 25 bis 35 mm

Kochzeit:

ca. 7 min, 100 g Teigwaren in 1 l wallendem Salzwasser.

Weitere Parameter:

Restfeuchte = max. 13,0 %
Aschegehalt = max. 1,1 % i. Tr.
Wasseraufnahme = 100 g rohe Teigwaren ergeben gekocht 200 g.

6. Dokumentenlenkung:


Version:

4

Ausstellungsdatum:

31.10.2013

Erstellt / geändert durch:


(Karin Ladner / QS)

Geprüft durch:


(Elke Ofner / QM)

Freigegeben durch:


(Martin Terzer / 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>