



# Produktspezifikation



Seite 1 von 4

Produktbezeichnung: 2-Ei Suppenmuscherl

Artikel-Nummern: 2667

## 1. Verkehrsbezeichnung

<b>Beschreibung</b>	Eierteigware
<b>Zolltarif-Nr.</b>	19021100 (ETW)
<b>Herkunft</b>	aus EU-Landwirtschaft

## 2. Zusammensetzung (Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge)

Hartweizengrieß	
Eier	2 Eier/ 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 2 von 4

## 4. Sensorische Eigenschaften

<b>Aussehen</b>	Dunkelgelbe , halbe Muschelförmige Suppennudeln
<b>Geruch- Geschmack</b>	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, LVA Klosterneuburg

## 7. Nährwertangaben

<i>durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g ungekochte Teigware</i>		
Brennwert	1496 kJ	353 kcal
Fett	2,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	
Kohlenhydrate	67 g	
davon Zucker	1,1 g	
Eiweiß	13 g	
Salz	0,05 g	

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



# Produktspezifikation



Seite 3 von 4

## 8. Allergenkennzeichnung

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:**

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](http://www.wolfnudeln.at), [wolfnudeln@aon.at](mailto:wolfnudeln@aon.at)

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