

Produktspezifikation

1. Produkt

Pasta Classico Cornetti 5kg, ohne Ei

2. Produktbeschreibung

Teigwaren, arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch oder -geschmack

3. Herstellungsbeschreibung

Vermischen der Rohstoff-Komponenten zu einem krümeligen Teig. Verpressen des Teiges unter Vakuumabschluss durch Matrizen mit Extruderschnecken. Schneiden des verpressten Teiges. Trocknung über in der Regel 2-3 Trocknungsstufen.

4. Zutaten

Hartweizengrieß, kann Spuren von Ei enthalten

5. Nährwerte

100 g ungekochte Teigwaren enthalten

Brennwert in kJ (kcal)		1497 (353)
Eiweiß (N x 6,25) in g		12
Kohlenhydrate in g		71
Davon Zucker in g		3
Fett in g		1,6
Davon ges. FS in g		0,5
Ballaststoffe in g		3,4
Natrium in g		0,002

6. Mikrobiologische Anforderungen

Koloniezahl (aerob/mesophil)	/g	< 50.000
Enterobacteriaceen	/g	< 1000
E.Coli	/g	< 100
Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien	/g	< 1000
Präsumtive Bacillus cereus	/g	< 1000
koagulase-positive Staphylococcen	/g	< 1000
Schimmelpilze	/g	< 1000
Salmonellen		in 25 g nicht nachweisbar

7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

In der jeweils gültigen Fassung sowie die tangierenden lebensmittelrechtlichen nationalen und EG-rechtlichen Bestimmungen.

8. Lagerbedingungen

Trocken (Relative Luftfeuchtigkeit 45 – 65 %), bei Umgebungstemperatur (10 – 25 °C) lichtgeschützt. Lagerdauer (Mindesthaltbarkeit) maximal 730 Tage.

9. Allergene

Eine Kreuzkontamination durch die Produktion von Eierteigwaren kann nicht 100%ig ausgeschlossen werden. Spuren von Allergenen, die kleiner als 20 ppm sind, werden als nicht nachweisbar betrachtet.

10. Gentechnik

Nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht kennzeichnungspflichtig.

11. Produktionsdaten

Halbfertigwarennummer	H089
Artikel-Bezeichnung	Pasta Classico EGV Cornetti (groß)
Formatbeschreibung	Cornetti; gebogene, gerippte Röhrennudel
Matrizen-Nummer	920117/18 ; 2131820/21 ; 2070658
Produktionslinie	2;4;5
Mischungsnummer/ Rezept	4000 000 000 / 9000 000 000
Schnittlänge	½ Bogen
Breite, Durchmesser	6,5 ± 0,5 mm
Wandstärke	0,95 ± 0,15 mm (1,25 ± 0,15 mm / Rippe)
Schüttvolumen 500g	1250 ± 50 ml
Restfeuchte	max. 13 %
Eigehalt	---
Bruchanteil	max. 5 %
Anteil Fremdnudeln	max. 0,1%

12. Verpackungs- und Verkaufsdaten

Art.-Nr.	5603
MHD	Tag / Monat / Jahr + 730 Tage – Mindestens haltbar bis: Aufdruck auf 50 x 50 mm Etikett Beispielaufdruck für den 26.Juli 2004 = 26.07.06
Folien-Nummer	J 161 P 0
EAN-Nummer (EVE) 4000470	
Beutelinhalt	5000 g
Karton / Beutelart	Schlauchbeutel mit Umlegenahrt
Karton-Nummer	---
EAN-Nummer (VSE) 4000	148156030
RLZ	365 Tage
Kochzeit	8 Minuten
Kartoninhalt (Beutel)	---
Palettenbelegung	Beutel pro Lage: 6 Lagen pro Palette: 10
Spezielle Kennzeichnung (Etiketten, Aufkleber, Aufdrucke)	Etikett weiß 50 x 50 mm / Cornetti / Mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr + 730 Tage / EAN 13 / Code 128 (Chargen-Code) / Art.Nr. / Teigwaren Kochzeit: 8 Minuten auf Etikett Die 50 x 50mm Produktetiketten für die Sackwaren, werden ab sofort nicht mehr frontseitig auf den Beutel aufgegeben, sondern seitlich. Das Etikett soll Bereiche des Streudrucks (Produktinformationen) nicht mehr abdecken.
Verpackung über Maschine	17/18
Besonderheiten	Vollpalettentransportschutz Wicklung der Vollpalette

Stand: August 2014

Leitung Qualitätssicherung
Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG
Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig