

	TECHNISCHES DATENBLATT		Rev.4
	Hartweizengrießnudeln		15.01.2024
			Seite 1 von 2

TECHNISCHE SPEZIFIKATION	
Brandeigentümer	OROGIALLO
Produktbezeichnung	Hartweizengrießnudeln
Zutaten	Hartweizengrieß, Wasser.
Allergene	Weizen (VO (EU) Nr. 1169/2011). Kann Soja und Senf enthalten.
GVO	Nicht vorhanden (VO (EG) Nr. 1829/1830/2003).
Mindesthaltbarkeit	36 Monate
Herstellungsverfahren	Teig aus Hartweizengrieß und Wasser, Extrusion oder Walzung, Trocknung, Verpackung.
Herkunft der Hauptzutaten	Anbauland des Weizens: EU und Nicht-EU Vermahlungsland des Hartweizengrießes: Italien
Physikalisch-chemische Eigenschaften	
Feuchtigkeit	Max. 12,5 % (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Asche (% der Trockenmasse)	Max 0,90 (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Proteine	Min 10,5 (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Anteil von Weichweizen	Max 3% (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Säuregehalt	Max 7 (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Wasseraktivität	<0,5
Mikrobiologische Grenzwerte	
Gesamtkeimzahl bei 30 °C	Max 105 Ufc/g
Koagulase-positive Staphylokokken bei 37 °C	Nicht nachweisbar / g
Escherichia-coli (β-Glucuronidase-positiv) Anzahl	<10 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g
Chemische Kontaminanten	
Pestizidrückstände	Innerhalb der durch die Verordnung (EG) Nr. 396/2005 i. d. g. F. festgelegten Grenzwerte.
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	Max 4 ppb (reg. CE 1881/06)
Aflatoxin B1	Max 2 ppb (reg. CE 1881/06)
Ochratoxin A	Max 3 ppb (reg. CE 1881/06)
Zearalenon	Max 75 µg/kg
Deoxynivalenol	Max 750 µg/kg
Schwermetalle (Blei und Cadmium)	Blei max. 0,2 mg/kg – Cadmium max. 0,1 mg/kg (VO (EG) Nr. 1881/2006)
Metal andnon metal foreignbodies	Nicht vorhanden
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt	
Energiewert	359 Kcal 1502 KJ
Fette	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g

	TECHNISCHES DATENBLATT		Rev.4
	Hartweizengrießnudeln		15.01.2024
			Seite 2 von 2

Kohlenhydrate	75.0 g
davon Zucker	3 g
Proteine	13.5 g
Salz	0,02 g

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen	Rau für bronzegezogene Pasta / glatt für gewalzte Pasta
Farbe	Gelb
Taste	Weizenaroma, typischer sauberer Geruch
Geruch	Angenehm
Kochbeständigkeit	Gut
Bissfestigkeit	Ausgezeichnet
Klebrigkeit	Innerhalb der Grenzwerte

Weitere Informationen

Empfindliche Verbrauchergruppen	Glutensensible Personen sowie Personen mit Allergien gegen Soja und Senf.
Verwendungszweck	Produkt zur Zubereitung von Nudelgerichten, geeignet für jede Art von Sauce oder Beilage, für den menschlichen Verzehr bestimmt, ausgenommen empfindliche Verbrauchergruppen sowie Kinder unter 3 Jahren.
Risiken bei unsachgemäßer Verwendung	Mögliche Entwicklung von Schädlingen aufgrund einer nicht ordnungsgemäß verschlossenen Verpackung und/oder zu hoher Lagertemperaturen. Das Produkt darf nicht roh verzehrt werden, sondern nur nach dem Kochen gemäß den auf dem Etikett angegebenen Anweisungen.
Anwendungshinweise	Kochen Sie die Pasta für die auf der Verpackung angegebene Zeit in kochendem Wasser.
Lagerungshinweise	Kühl und trocken lagern.
Transport	Transport bei Umgebungstemperatur in Fahrzeugen/Containern, die den Hygieneanforderungen für den Transport von Lebensmitteln gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entsprechen.

Verpackung

Primärverpackung	Neutrale Polypropylen-Kunststoffolie, kaschiert mit Papierolie (PP CAST oder PP COES + Kraftpapier), für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet gemäß DM 21.03.1973 i. d. g. F. sowie Verordnung (EU) Nr. 10/2011 i. d. g. F.
Sekundärverpackung	Wellpappe

Logistische Informationen

Kartons pro Lage	9
Palettenlagen	8
Cartoni per pallet	72



4 CONTRADE

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

Dai vigneti più spettacolari, quelli posti a 500 m s.l.m. in un magnifico anfiteatro, si ottiene questo vino dai profumi floreali e morbidi (ciliegie e prugne). Colpiscono la sua finezza ed eleganza.

VIGNETI

Area collinare, zona Taurasi DOCG 500 mt. s.l.m.

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna e in cantina. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con eventuale microossigenazione, in bottiglia per almeno 4 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha un colore rosso rubino carico e aromi complessi dove primeggiano note di frutti rossi e spezie. Il gusto corposo si impone al palato in modo quasi autorevole. I tannini morbidi carezzano la lingua e completano la pienezza di un vino generoso.

CONSIGLI GASTRONOMICI

Puro sapore di Irpinia, splendido protagonista di pranzi con arrosti e cacciagione. Sorprendente come accompagnamento a tutto pasto.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13/13,5% vol.

Acidità totale: 5,85 g/l

UVAGGI

100% Aglianico irpinia

RESA PER ETTARO

90 Quintali/ha

ALLEVAMENTO

Spalliera a raggiera avellinese