

PASTIFICIO REGINA BLU	TECHNISCHES DATENBLATT	Rev.1 20/06/2025
	Hartweizengrießnudeln	Seite 1 von 2

TECHNISCHE SPEZIFIKATION	
Produktbezeichnung (DPR 187/2001 in der durch DPR 41/2013 geänderten Fassung)	Hartweizengrießnudeln
Zutaten	Hartweizengrieß (Herkunftsland: Italien)
Herkunftsland der Hauptzutat	Hartweizengrieß: Weizenanbau in Italien, Verarbeitung in Italien.
Herstellungsverfahren	Teig aus Hartweizengrieß und Wasser, Trocknung bei niedriger Temperatur.
Allergen	Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.
GVO	Nicht vorhanden (VO (EG) Nr. 1829/1830/2003).
Mindesthaltbarkeit (Haltbarkeit)	24 Monate
Wassergehalt im Teig (%)	Max 30%
Trocknungstemperatur und Trocknungsdauer	45 °C bis 55 °C – Trocknungszeit 24 bis 60 Stunden.
Verpackung	Innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung.
Physikalisch-chemische Eigenschaften	
Feuchtigkeit	Max. 12,5 % (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Asche (% der Trockenmasse)	Max 0,90 %
Weichweizenanteil	Max. 3 % (DPR 187/2001 i. d. g. F.)
Wasseraktivität	<0,5
Mikrobiologische Grenzwerte (Laborrichtwerte)	
Gesamtzahl aerober mesophiler Bakterien	Max 10.000 Ufc/g
Koagulase-positive Staphylokokken	Nicht nachweisbar / 1 g
Escherichia coli	Nicht nachweisbar / 1 g
Salmonellen	Nicht nachweisbar in 25 g
Pilze (Schimmelpilze und Hefen)	Max 100 Ufc/g
Bacillus cereus	Max 50 ufc/ 1g
Chemische Kontaminanten	
Rückstände von Pestiziden und Pflanzenschutzmitteln (Pestizide)	Verordnung (EG) Nr. 396/2005, ergänzt durch die Verordnung (EG) Nr. 178/2006 zur Einführung von Anhang I (Liste der Stoffe) sowie durch die Verordnung (EG) Nr. 149/2008 zur Einführung der Anhänge II, III und IV über die Höchstgehalte an Pestizidrückständen.
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)
Zearalenone	Max 75 µg/kg (reg. CE 1881/06)
Deoxynivalenol	Max 750 µg/kg (reg. CE 1881/06)
Schwermetalle (Blei und Cadmium)	Blei max. 0,2 mg/kg – Cadmium max. 0,2 mg/kg (VO (EG) Nr. 1881/2006)
Biologische Kontaminanten	
Insektenfragmente	Max. 50 Fragmente in 50 g und max. 4 Fragmente, die eindeutig einzelnen Insekten zugeordnet werden können.
Nagetierhaare	Nicht nachweisbar in 50 g.
Nährwertangaben pro 100 g Produkt	
Energiewert	356 Kcal (1511 Kj)
Fette	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	73 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Dietary fiber	2,7 g
Proteine	13 g
Salz	<0,01 g
Organoleptische Eigenschaften	
Aussehen	Homogen, ohne weiße oder schwarze Flecken; frei von Luftblasen, Rissen oder Brüchen, Schimmel, Larven, Parasiten sowie Fremdkörpern.

PASTIFICIO RAGINA BLU	TECHNISCHES DATENBLATT	Rev.1 20/06/2025
	Hartweizengrießnudeln	Seite 2 von 2

Bruchbild	Glasig
Farbe	Strohgelb
Geschmack	Würzig mit ausgeprägtem Hartweizengeschmack.
Geruch	Aroma von reifem Getreide.
Konsistenz	Fest und elastisch.
Gleichmäßigkeit des Kochvorgangs	Uniforme
Fest nach dem Kochen	Gut und lang anhaltend.
Klebrigkeit	Nicht wahrnehmbar.
Weitere Informationen	
Ionisierende Strahlung	Keine Behandlung.
Empfindliche Verbrauchergruppen	Glutensensible Personen.
Verwendungszweck	Produkt zur Zubereitung von Nudelgerichten, geeignet für jede Art von Sauce oder Beilage und für den menschlichen Verzehr bestimmt, ausgenommen empfindliche Verbrauchergruppen sowie Kinder unter 3 Jahren. Das Produkt ist für Endverbraucher bestimmt, aber auch für Händler, Vermittler, Distributoren sowie Hersteller von Fertiggerichten für Gastronomie und Catering geeignet.
Risiken bei unsachgemäßer Verwendung	Mögliche Entwicklung von Schädlingen und/oder Schimmel 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 je nach Form 7–15 Minuten in kochendem Wasser.
Lagerungshinweise	Kühl, sauber und trocken lagern (fern von Hülsenfrüchten, Gemüse, Reis, Reinigungsmitteln, Aromastoffen und Wärmequellen).
Transport	Fahrzeuge/Container, die den Hygieneanforderungen für den Transport von Lebensmitteln gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entsprechen.
Verpackung	
Primärverpackung	Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes neutrales Zellophan gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 – PP05. Polypropylenbeutel, hergestellt gemäß der GMP-Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 und deren nachfolgenden Änderungen – PP05.
Sekundärverpackung	Kartonkappen – PAP21, Etiketten, Wellpappe.