

	Eigenkontrollhandbuch	Abschnitt 0.0
		Rev. 22.11.2016
		1

PRODUKTART	TOMATENSAUCE MIT PILZEN
VERPACKUNGSART	Glas mit 212 ml
PROZESSBESCHREIBUNG	Mischen und Kochen der Zutaten, Abfüllen und Auffüllen des Glases, Vakuumverschluss mit Wärmebehandlung.
VERPACKUNGSMATERIAL	Primärverpackung: Glas + lackierter Weißblechdeckel gemäß DM 21/03/73 und dessen nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
ETIKETTENTYP ANZUBRINGENDES ETIKETT	Aus Papier, versehen mit den gemäß der Verordnung (EU)Nr. 1169/2011 und deren nachfolgenden Änderungen vorgeschriebenen Angaben.
ZUTATEN DER REZEPTUR	Ingr: Polpa di pomodoro (73%), funghi champignons (Agaricus Bisporus) 12%, funghi porcini (Boletus Edulis) 10%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, aromi. Correttore di acidità: Acido Citrico
ANWENDUNGSHINWEISE	Einfach das Glas öffnen, den Inhalt erwärmen und Bruschetta oder Pasta damit verfeinern, um in wenigen Minuten ein erstes Gericht mit authentischem und traditionellem Geschmack zu genießen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
ALLERGENE	Ohne GVO – Glutenfrei
LAGERBEDINGUNGEN	Konservierungsmittel für gemäßigtes Klima
VERPACKUNGSANSCHRIFT	GUSTI MEDITERRANEI SCARL, im Betrieb in der Via Noviello 21, 84015 Nocera Superiore (SA), ITALIEN.
ANGABE DES AUFTRAGGEBERS	Teorema Mediterraneo Srl Via Lamia 258, 84015 Nocera Superiore (SA), ITALIEN.
CHARGENNUMMER	155/26
HALTBARKEIT	31/12/2028
Stückzahl	350

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Parameter	Maßeinheit	Toleranzen
Nettogewicht	g	> 190
pH	-	< 4,25
Acidität, als Milchsäure angegeben	%	< 1
Salz (NaCl)	%	1 – 2
Vakuum	mm Hg	> 100
Organoleptische Eigenschaften	-	Produkttypisch

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt:
Energiewert kJ: 340 / kcal: 81
Fett (g): 5,1 davon gesättigte Fettsäuren (g): 0,8
Kohlenhydrate (g): 6,5 davon Zucker (g): 4,9
Ballaststoffe (g): 2,3 Proteine (g): 1,6 Salz (g): 0,95
Verpackt in einem Betrieb, in dem auch SCHALENFRÜCHTE und LUPINEN verarbeitet werden.

TECHNISCHES DATENBLATT PRODUKT

FORMAT: RIGATONE JAHR 2022

1. EIGENSCHAFTEN

Beschreibung: Trockene Pasta aus 100 % italienischem Hartweizengrieß

Zutaten: 100 % italienischer Hartweizengrieß und Wasser

Eigenschaften: Getrocknete Hartweizenpasta, bronzegezogen

Trocknung: 24 bis 48 Stunden

2. CHEMISCH-PHYSIKALISCHE PARAMETER

Aussehen: Typisch für dieses Format

Farbe: Typisch für Hartweizengrieß

Geruch: Typisch, ohne Fremdgerüche

Kochzeit: 11–13 Minuten

3. NÄHRWERTE

Energie: 1542,2 kJ / 363,8 kcal

Fett: 1,9 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g

Kohlenhydrate: 72,5 g

davon Zucker: 2,8 g

Ballaststoffe: 3,0 g

Eiweiß: 12,7 g

Salz: 0,0 g

4. LAGERBEDINGUNGEN

Das Produkt ist in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort bei +18 bis +20 °C zu lagern. Haltbarkeit: 24 Monate.

5. ALLERGENE

Gluten