

<p>Kunde</p> 	<h2>Tagliatelle</h2> <h3>gelb</h3>		
<b>Marke</b>	Gloria		
<b>Artikelnummer</b>	0036		
<b>Artikelbezeichnung</b>	Gloria Tagliatelle gelb 500 g		
<b>EAN VPE</b> <b>EAN Karton</b>	4005722000976 4005722002376		
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	<b>EIERTEIGWAREN</b>		
<b>Produktbeschreibung</b>	gelb glänzende Bandnudeln ca. 6,7 mm		
<b>Physikalische Merkmale</b>	Länge Breite Dicke	27 -29 cm 6,7 mm 1,05 +/- 0,05 mm	
<b>Sensorik</b>	Konsistenz Geschmack Geruch	trocken typisch nach Vollei	
<b>Optik</b>	Farbe Aussehen	gelb, glänzend typisch geformte Tagliatelle	

	<h1>Produktspezifikation</h1>	Erstellt / Version Layout 10.01.2019 / V3
		Erstellt / Version Basis SPE 2017 / V1
		Erstellt / Version Kunden SP 07.05.19 / V2

Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hartweizengrieß</li> <li>• pasteurisiertes Vollei</li> </ul>
Allergene	<b>Weizen, Vollei Kann Spuren von Soja enthalten</b>
Vegetarisch/ vegan/ fleischhaltig	vegetarisch
Deklarationsvorschlag	<b>Hartweizengrieß, pasteurisiertes Vollei 20 %.</b>

Nährwerte		Nährwerte pro 100g	% (100g)	Nährwerte pro 62,5g	% (62,5g)	Referenz- werte
	<b>kJ</b>	1550kJ	18%	969kJ	12%	8400 kJ
	<b>kcal</b>	366kcal	18%	229kcal	11%	2000 kcal
	<b>Fett</b>	3,4g	5%	2,1g	3%	70 g
	<b>ges. Fettsäuren</b>	1,0g	5%	0,6g	3%	20 g
	<b>Kohlenhydrate</b>	69g	27%	43,0g	17%	260 g
	<b>Zucker</b>	3,0g	3%	1,9g	2%	90 g
	<b>Eiweiß</b>	14g	28%	9g	18%	50 g
	<b>Salz</b>	0,08g	1%	0,1g	1%	6 g
Referenzmenge /Portionsangabe	*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400kJ/ 2.000kcal) **Packung enthält 8 Portionen (62,5 g)					
Mikrobiologie (DGHM 2018)	<b>Keimart</b> Escherichia coli Koag. Positive Staphylokokken Präsumtive Bacillus cereus Clostridium perfringens Schimmelpilze Salmonella in 25g	<b>Richtwert</b> 10 KBE/g 100 KBE/g 100 KBE/g 100 KBE/g 1000 KBE/g - KBE/g	<b>Warnwert</b> 100 KBE/g 1000 KBE/g 1000 KBE/g 1000 KBE/g - KBE/g 0 KBE/g			
Lagerbedingungen	Packung nicht beschädigen. Trocken lagern und vor Wärme schützen.					
Zubereitungsvorschlag	Die Tagliatelle direkt aus der Packung in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kochzeit: ca. 8-10 Minuten. Danach abschütten, mit einer Soße anmachen und servieren.					
Verpackung/ Füllmenge	Nettofüllmenge: 500 g e			Verpackung: bedruckte Kunststoffolie Karton		
Haltbarkeit	Mindestens haltbar bis siehe: Datumsaufdruck.					
Restlaufzeit	MHD: 18 Monate			Restlaufzeit: 12 Monate		
Hergestellt in	Italien					
Vertrieben von	VIBEMA Teigwaren GmbH Gewerbering 17 – 21 D – 76351 Linkenheim-Hochstetten www.vibema.de					

<p>Gentechnik</p>	<p>Es wird gewährleistet, dass gem. der Verordnung (EG) Nr.1829/2003 und EG Nr. 1830/2003, die an unsere Kunden gelieferten Waren keine GVO enthalten, nicht aus solchen bestehen oder aus GVO hergestellt werden. Des Weiteren sind keine Zutaten, Zusatzstoffe und Aromen enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% (bezogen auf die einzelne Zutat) ausgenommen. Folglich sind die gelieferten Waren nicht kennzeichnungspflichtig. Des Weiteren bestätigen wir Ihnen, dass alle Allergene auf den Etiketten deklariert sind und die Zutatenliste entsprechend QUID erstellt ist. Sollte sich diese Situation ändern, wird der Kunde unverzüglich davon in Kenntnis gesetzt.</p>
<p>Sonstiges</p>	<p>Die von uns verwendeten Packmittel bzw. Packstoffe wie Schutzgasverpackungen u. a. entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), sowie seinen Folgeverordnung in der jeweils gültigen Fassung. Sie bestehen hauptsächlich aus den folgenden Stoffen: Polypropylen, Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer, Polyamide und Karton. Sämtliche eingesetzte Farben zum Bedrucken der Verpackungsfolien sind Mineralölfrei. Karton, welcher direkten Kontakt zum Lebensmittel hat, wurde aus Frischfasern gefertigt. Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten dieses Vibema-Produktes und können von uns nur im Rahmen der statistischen Sicherheit unseres Probenahmeverfahrens und der von uns jeweils angewandten Untersuchungsmethoden zugesichert werden. Pathogene Stoffe und pathogene Mikroorganismen sind anhand der von uns vorliegenden Untersuchungsergebnisse nicht vorhanden. Allergieinformationen teilen wir Ihnen auf Anfrage mit. Die Ausführungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Informationen über unsere Produkte zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender. Die Spezifikation ist auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Fassung gültig. Es gilt immer die Spezifikation mit dem jüngsten Gültigkeitsdatum.</p>
<p>Gebindegrößen Einheit Palettierung</p>	<p>Umkarton</p> <p>Größe: L 575 mm B 265 mm H 265 mm</p> <p>Einheit 10 x 500 g 5 kg</p> <p>Europalette aus Holz Anzahl pro Lage: 8 Karton Lagen pro Palette: 6 Lagen Karton pro Palette: 48 Karton Höhe Palette gesamt: 2255 mm</p>

Alle grau hinterlegten Felder sind Pflichtangaben nach der VO1169/2011 Art.9 Abs(1) a) bis l)  
Sollte ein Bild des Produktes in Form eines Serviervorschlags auf der Folie/Etikett dargestellt sein, muss dies durch den Begriff „Serviervorschlag“ kenntlich gemacht werden.  
Wird ein Rohstoff in Form einer Abbildung oder Beschreibung spezifiziert, wird empfohlen den Rohstoff in der Zutatenliste mit einer Quidangabe zu versehen.  
Bei Produkten die in neutraler Folie verpackt sind, ist die Vibema Teigwaren GmbH nicht Inverkehrbringer.  
Dieses Dokument wurde EDV-technisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.