

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification



KoRo Handels GmbH

Koppenplatz 9
10115 Berlin
Germany

Spez. NUDEL_003 - KoRo Bio glf Kichererbsen Spirelli

Artikel-Nr. <i>Article No.</i>	Artikelbezeichnung <i>Product name</i>
NUDEL_003	KORO BIO GLF KICHERERBSEN SPIRELLI

1 Produktbeschreibung/Product description

Verwendungszweck <i>Intended use</i>	Verzehr nach Zubereitung gemäß Zubereitungsempfehlung. <i>Consumption after preparation according to the instructions for preparation.</i>	
Verkehrsbezeichnung <i>Legal name of the product</i>	Erzeugnis aus Kichererbsen <i>Product made of chickpeas</i>	
Zutaten <i>Ingredients</i>	Kichererbsenmehl* *kontrolliert biologischem Anbau <i>chickpea flour*</i> *certified organic	
Allergen-Information (nach Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011) <i>Allergen information (according to Annex II Reg. (EU) No. 1169/2011)</i>	Soja/Soya	Eintrag über Kreuzkontamination eines Rohstoffs möglich/ <i>contamination via cross-contamination of a raw material possible</i>
	Eier/Eggs	auf gleicher Linie verarbeitet/ <i>handled on the same line</i>
Rohwarenherkunft <i>Origin of the raw material</i>	EU-Landwirtschaft	
ÖKO-Kontrollstellenummer <i>Code no. of the organic control body</i>	DE-ÖKO-006	
Zubereitungsempfehlung <i>Preparation</i>	Produkt in kochendes Salzwasser geben (pro 100g Produkt: 1l Wasser, 1TL Salz) und unter gelegentlichem Umrühren kochen bis bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist, anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. <i>Put the product into boiling salted water (per 100 g product: 1 l water, 1 teaspoon salt) and let simmer with occasional stirring until the desired bite is reached, then drain and allow to drain well.</i>	
Kochzeit [Min.] <i>Cooking time [min.]</i>	5-6	

2 Organoleptische Parameter/Organoleptic parameters

Form/Aussehen (unzubereitet) <i>Shape/Appearance (unprepared)</i>	Spiralförmig, 2-flügelig <i>Spiral, 2-winged</i>
Farbe (unzubereitet) <i>Colour (unprepared)</i>	Bräunlich <i>Brownish</i>
Geruch (zubereitet) <i>Smell (prepared)</i>	Arteigen, kein Fremdgeruch <i>Typical, without foreign odour</i>
Geschmack (zubereitet) <i>Taste (prepared)</i>	Arteigen, kein Fremdgeschmack <i>Typical, without off-flavor</i>

3 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g/Average nutritional values per 100g

Energie [kcal] - Energy [kcal]	365
Energie [kJ] - Energy [kJ]	1537
Fett [g] - fat [g]	6,1
davon gesättigte Fettsäuren [g] - <i>of which saturates [g]</i>	1,6
Kohlenhydrate [g] - carbohydrate [g]	51
davon Zucker [g] - of which sugars [g]	2,3
Ballaststoffe [g] - fibre [g]	8,7
Eiweiß [g] - protein [g]	22
Salz [g] - salt [g]	<0,01

4 Chemisch-Physikalische Parameter/Physico-chemical parameters

Feuchtigkeit [%] - Moisture [%]	< 13
Gluten [ppm] - Gluten [ppm]	< 20

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification

Spez. NUDEL_003 - KoRo Bio glf Kichererbsen Spirelli

5 Mikrobiologische Parameter/*Microbiological parameters*

	Warnwert M [KbE*/g] <i>Warning value/limit M [cfu*/g]</i>	Richtwert m [KbE*/g] <i>Reference value m [cfu*/g]</i>
Salmonellen <i>Salmonella</i>	Nicht nachweisbar in 25 g <i>Absence in 25g</i>	---
Koagulase-positive Staphylokokken <i>Coagulase-positive Staphylococci</i>	1 x 10 ⁴	1 x 10 ³
Escherichia coli	1 x 10 ³	1 x 10 ²
Präsumtive Bacillus cereus <i>Presumptive Bacillus cereus</i>	1 x 10 ⁴	1 x 10 ³
Sporen sulfitreduzierender Clostridien <i>Spores of sulphite-reducing clostridia</i>	1 x 10 ⁴	1 x 10 ³
Enterobacteriaceae	1 x 10 ⁴	1 x 10 ³
Schimmelpilze <i>Moulds</i>	---	1 x 10 ³

* KbE: Koloniebildende Einheit/cfu: colony forming unit

6 Haltbarkeit, Lagerung, Verpackung/*Shelf life, storage, packaging*

Mindesthaltbarkeit <i>Shelf life</i>	24 Monate <i>24 months</i>	
Lagerbedingungen <i>Storage conditions</i>	Kühl, trocken, lichtgeschützt (Temperatur: 15-25°C; rel. Luftfeuchtigkeit: ca. 60%) <i>Cool, dry, protected from light (temperature: 15-25 °C; relative humidity: about 60%)</i>	
Primärverpackung <i>Primary packaging</i>	Sack <i>Bag</i>	Polyethylen <i>Polyethylene</i>
Verpackungseinheit <i>Packaging unit</i>	1 x 2kg	
Palettierung <i>Palletising</i>	150 Beutel pro Container <i>150 bags per container</i>	Euro-Palette (800 x 1200 mm) <i>Euro pallet (800 x 1200 mm)</i>

7 Gentechnisch veränderte Organismen/*Genetically modified organisms*

Es wird bestätigt, dass die durch den Lieferant gelieferten Produkte den Verordnungen VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 entsprechen und nach den genannten Verordnungen nicht kennzeichnungspflichtig sind. Für die eingesetzten Rohwaren liegen entsprechende Bestätigungen der Lieferanten vor.

It is confirmed, that the products delivered by the supplier are in compliance with Reg. (EC) 1829/2003 and Reg. (EC) 1830/2003 and are not subject to labeling requirements. We have received corresponding confirmations from the suppliers of the raw materials used.

8 Lebensmittelrechtliche Grundlagen/*Food legal base*

Die spezifizierten Produkte entsprechen allen in Deutschland und der Europäischen Union zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Insbesondere entspricht die Ware der VO (EG) Nr. 178/2002 und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Die eingesetzten Verpackungsmaterialien sind für das Produkt geeignet und lebensmittelrechtlich unbedenklich. Sie entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 und (wo anwendbar) der VO (EU) Nr. 11/2011. Entsprechende Bestätigungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Gültig für ökologische Produkte: Es wird bestätigt, dass die spezifizierten Produkte den Anforderungen den Verordnungen VO (EG) Nr. 834/2007 und VO (EG) Nr. 889/2008 entsprechen. Der Lieferant untersteht der Kontrolle eines staatlich zugelassenen Kontrollinstituts (ÖKO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006).

Gültig für glutenfreie Produkte: Es wird bestätigt, dass die spezifizierten Produkte den Anforderungen den Verordnungen VO (EU) Nr. 828/2014 entsprechen. Die Produktion glutenfreier Produkte erfolgt nach den Vorgaben des Standards der Association of European Coeliac Societies (AOECS).

PRODUKTSPEZIFIKATION

Product specification

Spez. NUDEL_003 - KoRo Bio glf Kichererbsen Spirelli

The specified products are in compliance with all food regulations applicable in Germany and the European Union at the time of delivery. In particular, the product complies with Reg. (EC) No. 178/2002 and the German Food and Feed Code (LFGB).

The packaging materials used are suitable for the product and are non-hazardous to foodstuffs. They comply with Regulation (EC) No. 1935/2004 and (where applicable) Reg. (EC) No. 11/2011. We have received corresponding confirmations from our packaging suppliers.

Valid for organic products: It is confirmed that the specified products meet the requirements of Reg. (EC) No. 834/2007 and Reg. (EC) No. 889/2008. Spaichinger Nudelmacher GmbH controlled by a legally approved control body (Code No. of the organic control body: DE-ÖKO-006).

Valid for glutenfree products: It is confirmed that the specified products meet the requirements of Reg. VO (EC) No. 828/2014. The production of gluten-free products is carried out according to the standard of the Association of European Coeliac Societies (AOECS).

Disclaimer: Die vorstehenden Angaben zur Verwendung und über Produkteigenschaften stützen sich auf den derzeitigen Stand unseren Erkenntnissen und Erfahrungen. Die Daten haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen im rechtlichen Sinne, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Alle Angaben können auf Basis neuer Erkenntnisse oder gesetzlichen Änderungen angepasst werden.

All given information on usage and properties of the product are based on the present state of our knowledge and experience. All data and information is legally non-binding since variations in basically all presented values can not be ruled out because of the use of natural raw materials. All information is subject to change on the basis of new findings or legal changes.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

This document has been issued electronically and is therefore valid without signature.