

# Produktspezifikation

## 1. Produkt

Pasta Cornetti 5kg, ohne Ei

## 2. Produktbeschreibung

Teigwaren, arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch oder -geschmack

## 3. Herstellungsbeschreibung

Vermischen der Rohstoff-Komponenten zu einem krümeligen Teig. Verpressen des Teiges unter Vakuumabschluss durch Matrizen mit Extruderschnecken. Schneiden des verpressten Teiges. Trocknung über in der Regel 2-3 Trocknungsstufen.

## 4. Zutaten

Hartweizengrieß, kann Spuren von Ei enthalten

## 5. Nährwerte

### 100 g ungekochte Teigwaren enthalten

Energie in kJ (kcal)		1497 (353)
Fett in g		1,6
davon ges. Fettsäuren in g		0,5
Kohlenhydrate in g		71
davon Zucker in g		3,0
Ballaststoffe in g		3,4
Eiweiß (N x 6,25) in g		12
Salz in g		0,005

## 6. Mikrobiologische Anforderungen

Koloniezahl (aerob/mesophil)	/g	< 50.000
Enterobacteriaceen	/g	< 1000
E.Coli	/g	< 100
Sporen von sulfitreduzierenden Clostridien	/g	< 1000
Präsumtive Bacillus cereus	/g	< 1000
koagulase-positive Staphylococcen	/g	< 1000
Schimmelpilze	/g	< 1000
Salmonellen		in 25 g nicht nachweisbar

## 7. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

In der jeweils gültigen Fassung sowie die tangierenden lebensmittelrechtlichen nationalen und EG-rechtlichen Bestimmungen.

## 8. Lagerbedingungen

Trocken (Relative Luftfeuchtigkeit 45 – 65 %), bei Umgebungstemperatur (10 – 25 °C) lichtgeschützt. Lagerdauer (Mindesthaltbarkeit) maximal 730 Tage.

## 9. Allergene

Eine Kreuzkontamination durch die Produktion von Eierteigwaren kann nicht 100%ig ausgeschlossen werden.

Spuren von Allergenen (Soja < 25 ppm, Sesam < 10 ppm, Lupinen < 20 ppm, Senf < 20 ppm) werden als nicht nachweisbar betrachtet.

## **10. Gentechnik**

Nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht kennzeichnungspflichtig.

## **11. Produktionsdaten**

Halbfertigwarennummer	
Artikel-Bezeichnung	Pasta GV Cornetti (groß)
Formatbeschreibung	Cornetti; gebogene, gerippte Röhrennudel
Matrizen-Nummer	
Produktionslinie	
Rezepturnummer	
Rohstoff	
Schnittlänge	½ Bogen
Breite, Durchmesser	6,5 ± 0,5 mm
Wandstärke	0,95 ± 0,15 mm (1,25 ± 0,15 mm / Rippe)
Schüttvolumen 500g	1250 ± 50ml
Restfeuchte	max. 13 %
Eigehalt	---
Bruchanteil	max. 5 %
Anteil Fremdnudeln	max. 0,1%

## **12. Verpackungs- und Verkaufsdaten**

Art.-Nr.	5710
MHD /Packung	Tag / Monat / Jahr + 730 wird über FA festgelegt
Folien-Nummer	
EAN-Nummer (EVE) 4000470	057104 (Gilt nur Hausintern)
Beutelinhalt	5000 g
Karton / Beutelart	Schlauchbeutel mit Umlegenah
Karton-Nummer	
EAN-Nummer (VSE) 4000470	157101 (EAN auf Etikett)
RLZ	365 Tage
Kochzeit	8 Minuten
Kartoninhalt (Beutel)	---
Palettenbelegung	Beutel pro Lage: 6    Lagen pro Palette: 10
Spezielle Kennzeichnung (Etiketten, Aufkleber, Aufdrucke)	Etikett weiß 50 x 50 mm /Pasta Cornetti 5kg / MHD+Charge Lt.FA./VSE-EAN/Art.Nr.

Die 50 x 50mm Produktetiketten für die Sackwaren, werden ab sofort nicht mehr frontseitig auf den Beutel aufgegeben, sondern seitlich.

Das Etikett soll Bereiche des Streudrucks (Produktinformationen) nicht mehr abdecken.

Verpackung über Maschine  
Besonderheiten

Turmstapelung / Zwischenlegefolie nach jeder Lage/Komplette Wickelung

*Hersteller: Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co.KG*

**Stand: November 2016**

**Leitung Qualitätssicherung**  
Josef Bernbacher & Sohn GmbH & Co. KG  
*Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig*