



## Produktspezifikation

### Artikel/Verkehrsbezeichnung:

**Penne**

Pasta aus Hartweizengrieß, fertig gekocht und portioniert

**Artikelnummer: TK6000-1**

<b>Produktbeschreibung:</b>	
Maß:	Beutel (Sack) = 250 g
Aussehen:	Röhrenförmiger Schnitt mit abgeschrägten Enden
Geruch:	Nudeltypisch
Geschmack:	Nudeltypisch

<b>Bestandteile/ Zutaten:</b>	Hartweizengrieß		
	Wasser		
	Salz		
<b>Gesamtgewicht/ Frischegewicht:</b>	250 g		

<b>Ernährungsphysiologische Parameter (per 100 g durchschnittlich):</b>	
Brennwert [kJ]	827,00
Brennwert [kcal]	195,00
Eiweiß [g]	6,90
Kohlenhydrate [g] davon Zucker [g]	39,00 0,90
Fett [g] davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,60 0,10
Ballaststoffe [g]	3,10
Salz [g]	0,29



Allergene	enthalten		Spuren	In welcher Zutat?
	ja	nein		
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	x			
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x	x	Krustentiere
Eier und Eierzeugnisse		x	x	Ei
Fisch und Fischerzeugnisse		x	x	Fisch
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		
Soja und Sojaerzeugnisse		x	x	Soja
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)		x	x	Milch
Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse		x	x	Schalenfrüchte
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x	x	Sellerie
Senf und Senferzeugnisse		x		
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		x		
Schwefeldioxid und Sulfite als SO <sub>2</sub> (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)		x	x	Sulfite
Lupine und Lupineerzeugnisse		x		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x	x	Weichtiere

## Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen

## Lager- und Transportbedingungen

Temperatur:	-18 °C
MHD bei Produktion:	18 Monate
RLZ bei Anlieferung:	30 Tage

## Verpackung / Verpackungsmaterial

Verpackungseinheit	25 Stück in einem PE Beutel (Säcke) pro Umkarton
Nennfüllmenge (Tara)	6.250 g
Maße des Umkartons L/B/H	210 / 264 / 396 mm
Palette	81 Umkartons pro Palette / 9 Lagen
Maße der Palette L/B/H	120 cm / 80 cm / 2,04 m +/- 0,02 m
Gesamtstückzahl pro Palette	2025 Stück



### Mikrobiologische Parameter nach DGHM (Stand: Mrz 2018)

	Standardwerte (KbE*/g)	Grenzwerte (KbE*/g)
CMT/GKZ/TBC (30° C)	<100.000	500.000
Escherichia Coli / E.Coli	<10	100
Coliformi / Colyformes	<500	5.000
Staphyl./Staphyococcus aureus	10	100
Listeria monocytogenes	<11/25 g	110/25 g
Samonella	---	n.n./25 g

\* KbE: Koloniebildende Einheit \*\* n.n.: nicht nachweisbar

EAN-Code	Lot
4260319010053	LJTT (J = Jahr; TTT = Herstellungstag)

### Behandlungsmethoden / Zubereitungshinweis

Im gesalzenen Wasser für ungefähr 1 Minute kochen lassen. Einmal aufgetaut darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.