



CHEF ITALIA SRL

PRODUKTFACHBLATT

Stabilimento di produzione	Tel: 0039 / 59-5966151
via Leonardo da Vinci, 10	Fax: 0039 / 59-790193
41014 Castelvetro (Modena) Italy	E-mail: info@chefitalia.eu

Produktbezeichnung: Bandnudeln mit Steinpilzen



Tipi di confezioni:

available packagins
erhältliche Verpackungen
Paquetes disponibles

TRAY

MARKE:	Produktcode:	*TAGLFUN450	Gewicht einer VE:	450 GR.
	EAN Kode:	8028784008311		
	St. pro Karton	8	Kartongewicht	3,6 KG.
	MDH:	18 MONATE		

Zutaten:

Zutaten: Teig aus **HARTWEIZENGRIEß, EIER**, Wasser, Salz. Soße: frische pasteurisierte **MILCH**, gemischte Pilze 19% (Agaricus Bisporus, Boletus Luteus, Pleurotus Ostreatus, Pholiota Nameko, Lentinus Edodes, Boletus Edulis), frische **SAHNE, WEICHWEIZENGRIESSMEHL**, Reismehl, Sonnenblumenkernöl, Grana Padano Käse (**MILCH**, Salz, Lab, **EIERLysozym**), Knoblauch, Petersilie, Salz, Muskatnuß, Pfeffer.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE

Valori energetici :	Pro 100ml	pro Einkaufseinheit	GDA
Kcal	170		
KJ	708		
Fett	9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	3 g		
Kohlenhydrate	15 g		
davon Zucker	2,2 g		
Fasern	1,5 g		
Eiweiß	6,6 g		
Salz	0,40 g		

Aufbewahrung:	
* - 6 °c	innerhalb einer Woche verzehren
** - 12 °c	innerhalb eines Monats verzehren
*** - 18 °c	Vorzugsweise bis zum Datum zu verzehren, das auf die Packung aufgedruckt ist.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 24 Stunden verbrauchen	

Etikettierung	
Produktetikette	Kartonetikette im einzeln
Thermische Übergangsdruk von: Los und MDH	
MDH: GG/MM/AA	Losnummercode
GG = Tag, MM = Monat, AA = Jahr	GGG =TAG VOM 001 BIS 365 / L = PRODUKTIONSLINIE / CPP = PRODUKTCOKE VON 001 BIS 1000

mikrobiologische Prüfung:		
Kultur Test	Grenzwerte (m)	nichtkonforme
C.B.M.T.	< 100.000 UFC/g	> 500.000 UFC/ g
E. Coli	NICHT SPÜRBAR in 1 g	ANWESEND in 1 g
S. Aureus	ASSENTE in 1 g	> 100 UFC / g
Cl. Perfringens	< 50 UFC / g	> 100 UFC / g
Coliformi totali	< 1.000 UFC / g	> 10.000 UFC/ g
Salmonella	NICHT SPÜRBAR in 25 g	ANWESEND in 25 g
Listeria Monocitog.	NICHT SPÜRBAR in 25 g	ANWESEND in 25 g
Die Analysen werden auf 5 Muster durchgeführt		
Keine Produktfreigabe falls 1 von 5 Muster > (M)		
Analyse werden nochmal durchgeführt falls die Werte von 3 auf 5 Muster zwischen (m) und (M) liegen sollten		

Palettisierung			
Krts pro Schicht	12	Schichten pro Palette	9
Krts pro Palette	108	Einheiten pro PLT	864
Krt. Abmessunge	cm 38,5 x 19,2 x 22 H	PLTAbmessungen	cm 80 x 120 x 25 H

Chemisch-physikalische Parameter	Gerbrauchsanweisungen:	Kochzeit
Prozentiger Sossen/Teig Anteil %	Mikrowellenkochzeit:	3-4 MIN.
Teigdichte: <input type="text"/>	Backofenkochzeit: 180 °C:	18-20 MIN
Prozentiger Teig/Füllung Anteil %	Pfannenkochzeit::	
Aufbew.Temp.: <input type="text" value="-18 ° C"/>	Wasserkochzeit:	
Transporttemp.: <input type="text" value="-18 ° C"/>	Dampfkochzeit	
Verpackungsmaterial <input type="text" value="CPET"/>		
reine Lebensmittelncellulose		

Infos zu Allergien und Intoleranzen			
Dies Produkt enthält:	x = JA	Im Produktionsabt. anwesend:	x = JA
Weizen und dessen (glutenhaltigen) Erzeugnisse	x		x
Sellerie und deren Erzeug.			x
Eier und deren Erzeug.	x		x
Milch, lattosenhaltige Produkte, Milchproukte	x		x
Soja und deren Erzeug.			x
Erdnüße und deren Erzeugnisse			
Sesam und dessen Erzeugnisse			
Senf und dessen Erzeugnisse			
Lupine und deren Erzeugnisse			
Schwefeldioxid / Sulfiten > 10mg/Kg			x
Trocken- und Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse			x
Fisch und Fischenprodukte			x
Meereswasserweichtiere und deren Ezeugnisse			x
Krebstiere und deren Erzeugnisse			x

Der Produkt eignet sich für:	JA	NEIN
Laktoseintolerante		x
Vegetarier	x	
Veganer		x
Zöliakier		x
Eierintoleranz		x

Verbrauchsempfehlungen:

Organoleptische Eigenschaften:		
Tiefengefrorenes Produkt		
Aussehen: wie üblich die Pasta mit Tomaten		
Farbe:		
Produkt nach dem Auftauen		
Typisch ohne Besonderheiten		
Geschmack: typisch ohne besonderen Nachgeschmack		
Konsistenz: cremig		
Warenklasseigenschaften		
Bekannteste Defekte	U.M. Maßeinheit	bei weniger als 1 Kg Produkt
Vegetarische fremde Körper	N° max	1
Fremde Körper	N° max	0
Kleine Defekte		
Zerbrochene Stücke	% max	3
GMO Erklärung		
Der Produkt enthält keine Zutaten, Kunststoffe, aus oder von GM. Ausserdem wird der OGM Etikettierung nicht unterworfen, den EU Vorschriften n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003 nach		
Dichiarazione Allergeni		
Die nach der EU Vorschrift 2000/13/CE, 2003/89/CE 2006/142/CE nach enthaltene Allergen sind: Weizen (Gluten), Eier, Milch.		
Ionisierende Strahlung Erklärung		
Gemäß der EU Vorschriften 1999/2/CE e 1993/3/CE wird das Produkt NICHT ionisiert		
Zertifizierungen und gesetzliche Anpassung:		
Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. CERTIFICAZIONI: IFS CERTIFICAZIONE BIOLOGICA CERTIFICAZIONE HALAL CERTIFICAZIONE KOSHER Alle chemische sowie bakteriologische Prüfungen wurden bei einem vom Gesundheitsministerium anerkannten Labors durchgeführt und durch Accredia n° 0339 anerkannt e accreditato Accredia n° 0339 Transport unter kontrollierter Temperatur und den geltenden Regelungen nach durchgeführt (maximale geduldete Temperaturschwankung ausser der geltenden Temperaturgrenzen: +/- 3C) temperatura accettabile è di +/- 3° C. dai limiti).		
DATUM: 16/11/2015	REV. 03	RCQ ZULASSUNG:

Dies Dokument enthält konfidentielle Informationen, Eigentum von Chef Italia srl.
 Etwaige Anwendungen deren ohne Genehmigung seitens Chef Italia srl werden gesetzlich verfolgt
 Die hier angegebene Infos wurden hier im einzelnen und unseren besten Kenntnissen nach angegeben
 Alle Infos gelten bis zur neuen Aktualisierung