



4.2.1.2._99119 Version 18.07.2017 Ersetzt PS vom --	Produktspezifikation – product specification 99119 – Tagliatelle Tagliatelle Eierteigware – tiefgekühlt - pasta– deep frozen	
--	---	--


1	Artikel Nr. / article Nr.	99119
2	Verkehrsbezeichnung / description of goods	Tagliatelle Tagliatelle Eierteigware – tiefgekühlt pasta– deep frozen
3	Gewicht – Inhalt / net weight	ca. 1,5 kg <i>approx. 1,5 kg</i>
4	Verpackung – Gebinde / packaging	Tüte in verschlossenem Umkarton <i>bag in closed outer carton</i>
5	Produktbeschreibung / product description	frische Tagliatelle – tiefgekühlt <i>fresh Tagliatelle– deep frozen</i>
6	Dosierung / dosage	kundenspezifisch <i>customer specific</i>
7	Verwendung / use	Kundenspezifisch <i>customer specific</i>
8	Zubereitung / preparation	kundenspezifisch - Produkt muß vor dem Verzehr durchgegart werden <i>customer specific – preheat the product before eating</i>
9	Zutatenkennzeichnung nach LMIV / ingredients according to LMIV	<u>Weizenmehl</u> , <u>Hartweizengrieß</u> , <u>Vollei</u> , <u>Wasser</u> <u>Wheat flour</u> , <u>durum wheat semolina</u> , <u>whole egg</u> , <u>water</u>
10	Zusatzstoffkennzeichnung gemäß ZZuV §9 / additive labelling according to ZZuV § 9	entfällt <i>none</i>
11	Sensorik / sensor	Farbe / gelblich – hell eigelbfarben <i>colour yellowish – bright egg colors</i> Konsistenz schnittfest <i>consistency cut resistant</i> Geruch / arttypisch <i>smell typical</i> Geschmack/ arttypisch <i>taste typical</i>
12	Transport- und Lagerbedingungen / storage and transport	
	Mindesthaltbarkeit / <i>minimum shelf life</i>	9 Monate / <i>9 months</i>
	Umgebung / <i>storage</i>	Tiefgekühlt: mindestens -18° C / <i>deep frozen: at least minus 18 degrees Celsius</i>
	Empfehlung / <i>recommendation</i>	nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren / <i>do not refreeze after thawing</i>

	erstellt	geprüft	Pastificio No. 12 GmbH & Co.KG
Datum	18.07.2017	18.07.2017	Lehrberger Str. 12, 90431 Nürnberg Tel: 0911/31894-01 Fax: 0911/31894-29
Name	Leube, Sabine	Leube, Sabine	
Pfad	R:\0_öffentlich\Dokumentationen\307_QAS\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikation\4.2.1.2._99107 Endproduktspezifikation DE_EN.pdf R:\3_PRD-QAS\3_QAS\Qualitätsmanagement\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikationen\99107\4.2.1.2._99119 2017-07-18 Endproduktspezifikation DE_EN.doc		Seite 1 von 4

4.2.1.2._99119 Version 18.07.2017 Ersetzt PS vom --	Produktspezifikation – product specification 99119 – Tagliatelle Tagliatelle Eierteigware – tiefgekühlt - pasta- deep frozen	
--	---	--

13	Nähr- und Brennwerte / average nutritional values (Per / per 100g/ml)		
	Energie / energy	1202 kJ	284 kcal
	Fett / fat		2,9 g
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates		1,0 g
	Kohlenhydrate / carbohydrate		53 g
	davon Zuckerof which sugar		1,3 g
	Eiweiß / protein		9,9 g
	Salz / salt		0,08 g
14	Mikrobiologische Werte / microbiological characteristics (nach DGHM-Empfehlung für rohe oder teilgegart TK-Gerichte die vor dem Verzehr gegart werden müssen)		
	Die Einhaltung der Richt- bzw. Warnwerte wird im Rahmen der mikrobiologischen Untersuchungen anhand folgender Werte überwacht / <i>the following characteristics are regularly investigated in microbiological inspections</i> Aerobe Keimzahl / <i>aerobic mesophilic colony</i> Enterobacteriaceae / <i>enterobacteriaceae</i> Escherichia coli / <i>escherichia coli</i> Listeria monocytogenes / <i>listeria monocytogenes</i> Salmonellen / <i>salmonella</i>		


	erstellt	geprüft	Pastificio No. 12 GmbH & Co.KG
Datum	18.07.2017	18.07.2017	Lehrberger Str. 12, 90431 Nürnberg Tel: 0911/31894-01 Fax: 0911/31894-29
Name	Leube, Sabine	Leube, Sabine	
Pfad	R:\0_öffentlich\Documentation\307_QAS\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikation\4.2.1.2._99107 Endproduktspezifikation DE_EN.pdf R:\3_PRD-QAS\3_QAS\Qualitätsmanagement\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikationen\99107\4.2.1.2._99119 2017-07-18 Endproduktspezifikation DE_EN.doc		Seite 2 von 4

4.2.1.2._99119 Version 18.07.2017 Ersetzt PS vom --	Produktspezifikation – product specification 99119 – Tagliatelle Tagliatelle Eierteigware – tiefgekühlt - pasta- deep frozen	
--	---	--

15	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können gem. LMIV / food allergen information according to LMIV		
		Ja/ Yes	Nein/ No
	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof*</i>	X	
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>crustaceans and products thereof*</i>		X
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>eggs and products thereof*</i>	X	
	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>fish and products thereof*</i>		X
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>peanuts and products thereof*</i>		X
	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>soy and products thereof*</i>		X
	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)* <i>milk and products thereof (including lactose)*</i>		X
	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>nuts (i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macademia nuts and Queensland nuts) and products thereof*</i>		X
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>celery and products thereof*</i>		X
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>mustard and products thereof*</i>		X
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>sesame seeds and products thereof*</i>		X
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l als SO ² angegeben* <i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expresses as SO²*</i>		X
	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>lupine and products thereof*</i>		X
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse* <i>molluscs and products thereof*</i>		X

*Diese Produkte und Erzeugnisse werden in unserer Produktionsstätte be- und / oder verarbeitet /
These products are processed in our factory.

	erstellt	geprüft	Pastificio No. 12 GmbH & Co.KG
Datum	18.07.2017	18.07.2017	Lehrberger Str. 12, 90431 Nürnberg Tel: 0911/31894-01 Fax: 0911/31894-29
Name	Leube, Sabine	Leube, Sabine	
Pfad	R:\0_öffentlich\Dokumentationen\307_QAS\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikation\4.2.1.2._99107 Endproduktspezifikation DE_EN.pdf R:\3_PRD-QAS\3_QAS\Qualitätsmanagement\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikationen\99107\4.2.1.2._99119 2017-07-18 Endproduktspezifikation DE_EN.doc		Seite 3 von 4

4.2.1.2._99119 Version 18.07.2017 Ersetzt PS vom --	Produktspezifikation – product specification 99119 – Tagliatelle Tagliatelle Eierteigware – tiefgekühlt - pasta- deep frozen	
--	---	--

16	GMO Deklaration / GMO declaration Wir bestätigen hiermit, daß gemäß VO (EU) Nr. 1829/2003 und VO (EU) Nr. 1830/2003 oben genanntes Produkt nicht kennzeichnungspflichtig ist. <i>We hereby confirm, that the above product does not require labeling according to VO (EU) Nr. 1829/2003 and VO (EU) Nr. 1830/2003.</i>	
17	Bemerkung / annotation	gewisse Abweichungen rohwarenbedingt / markt-spezifisch / technologisch möglich <i>potential deviations owing to raw material / market reasons / technological reasons</i>

Pastificio No. 12
Qualitätsmanagement

Das Produkt entspricht den zutreffenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft und der Bundesrepublik Deutschland in den jeweils aktuell gültigen Fassungen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender verantwortlich.

The product meets the applicable food laws in the actual version of the EU and the federal republic of Germany. For compliance with all legal regulations during further processing, the user is responsible.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

This specification has been drawn up to the best of our knowledge. It must be examined by the recipient and it does not release him from his quality responsibility and due diligence. This document has been issued electronically and it is valid without signature.

	erstellt	geprüft	Pastificio No. 12 GmbH & Co.KG
Datum	18.07.2017	18.07.2017	Lehrberger Str. 12, 90431 Nürnberg Tel: 0911/31894-01 Fax: 0911/31894-29
Name	Leube, Sabine	Leube, Sabine	
Pfad	R:\0_öffentlich\Documentationen\307_QAS\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikation\4.2.1.2._99107 Endproduktspezifikation DE_EN.pdf R:\3_PRD-QAS\3_QAS\Qualitätsmanagement\IFS\4 Planung und Herstellungsprozess\4.2 Spezifikation und Rezepturen\4.2.1 Endproduktspezifikationen\4.2.1.2. Endproduktspezifikationen\99107\4.2.1.2._99119 2017-07-18 Endproduktspezifikation DE_EN.doc		Seite 4 von 4