

# Produktpass



## Produktdaten

Produktbezeichnung	Band breit	
	Einzelverpackung	Karton
Verpackungseinheit	e500g	10St.
interne Artikelnr.	W-A-440005	W-A-440005-10
EAN	9007608001058	9007608000051

## Zutaten

Durum-Hartweizengrieß, 22% Eier aus Freilandhaltung

## Allergene

<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte
<input type="checkbox"/> Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
<input checked="" type="checkbox"/> Eier	<input type="checkbox"/> Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite
<input type="checkbox"/> Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

## Kennzeichnung

Allergenkennzeichnung	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Lagerhinweis	<input checked="" type="checkbox"/> ja*	<input type="checkbox"/> nein
GVO-Hinweis	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein

\*\*\*"kühl und trocken lagern"

## Nährwerte (je 100g)

Energie	1540kJ
	364kcal
Fett	4g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7g

Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	1,7g
Ballaststoffe	6,7g
Eiweiß	13g
Salz	0,1g

## Mikrobiologische Grenzwerte

Mikroorganismen	Richtwert (KBE**/g)	Warnwert (KBE***/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Schimmelpilze</i>	$1 \times 10^3$	-
<i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>präsumtive Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</i>	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$
<i>Salmonella</i>	-	n.n.** in 25g

\*\*KBE....Koloniebildende Einheiten

\*\*\*n.n.....nicht nachweisbar

## Sensorik

Aussehen	gelbe, getrocknete Nudeln, wellig mit unterschiedlicher Länge, feine Grießeinschlüsse sichtbar, voluminös
Farbe	gold- bis dunkelgelb
Geruch	charakteristisch nach Eiern, Grieß
Geschmack	feiner Eiergeschmack

## Serviovorschlag

Durch die typisch raue Oberfläche der Nudeln nach dem Kochvorgang werden Saucen besonders gut aufgenommen. Die Sorte Band breit eignet sich nicht nur für klassisch österreichische sondern auch für mediterrane Gerichte. Die Nudeln sollten in ausreichend gesalzenem Wasser gekocht werden. Die Kochzeit beträgt zw. 6 und 12 Minuten je nach Geschmack.

Rezepte und weitere Serviovorschläge können auf der Homepage [www.nudelei.at](http://www.nudelei.at) eingesehen werden.