

Produktspezifikation / Product specification

14102

Byodo Vollkornnudeln / Byodo Pasta integrale

Artikelbezeichnung Product description	Italienische Pasta aus Hartweizenvollkorn Grieß aus kontrolliert ökologischem Anbau Italian pasta made from wholemeal durum wheat semolina <i>Certified organically grown</i>
EG-Kontrollnummer EC Control number	IT-BIO-009
Lieferant Supplier	Byodo Naturkost GmbH Leisederstraße 2 DE-84453 Mühldorf Germany
Zutaten Ingredients	Hartweizenvollkorn Grieß* *aus kontrolliert ökologischem Anbau <i>Wholemeal durum wheat semolina*</i> <i>*organically grown</i>
Allergene gemäß EU- Declaration for EU Allergens	Enthält Gluten <i>Contains Gluten</i>
Allergenspuren gemäß EU- Declaration for EU Allergen traces	Kann Spuren von Ei, Soja und Senfsaat enthalten. <i>May contain traces of egg, soy and mustard seeds.</i>
Herstellung Production method	Hochwertiger Hartweizen wird zu Vollkornhartweizengrieß vermahlen. Der Grieß wird mit Wasser zu einer krümeligen Masse vermischt und dann durch eine Nudelpresse gedrückt. Anschließend werden die Nudeln schonend getrocknet (bei < 80 °C). <i>High quality durum wheat is ground into wholemeal durum wheat semolina. The wholemeal durum wheat semolina is mixed with water and pressed through a pasta dye. The pressed pasta is carefully dried at temperatures below 80°C.</i>
Herstellungsort Country of production	Italien <i>Italy</i>
Herkunft der Rohstoffe Country of origin	Italien <i>Italy</i>
Rechtliche Anforderungen Legal requirements	Das oben bezeichnete Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel - u. Futtermittelgesetzbuch (LFGB), EG-Richtlinien und Normen sowie bestehenden Leitsätzen und Richtlinien in ihrer jeweils gültigen Fassungen, insbesondere der VO über den ökologischen Landbau EU VO 2018 /848. <i>The above named product is confirm to the German Foodstuff and Commodities Act, the corresponding decrees, EC-Directives and standards as well as existing principles and regulations in their current form, especially the standards concerning the ecological agriculture EU VO 2018 /848.</i>
GVO GMO	Die verwendeten Rohstoffe sind in keinsten Weise gentechnisch verändert. <i>The applied raw material are produced without gentechnical procedure.</i>
Lagerung Storage conditions	Kühl und trocken lagern. <i>Store in a cool and dry place.</i>
MHD Best before	36 Monate, Restlaufzeit 12 Monate <i>36 months (after production), we guarantee 12 months</i>

Erstellt / created: 31.12.2014 / mh

Aktualisiert / updated: 12.03.2025 / mza

Dokument / document:

SP_CL_14102_Vollkornnudeln_pasta
integrale

Seite 1 von 2

Produktspezifikation / Product specification

Gebinde / Packaging		
5 kg e	PE-Sack,bedruckt PE-bag, printed	Verpackungseinheit Packaging unit 1 x 5 kg
Sensorik / Sensory properties		
Aussehen Appearance	Braun Brown	
Geruch Odour	Arteigen nach Getreise Typical as cereals	
Geschmack Taste	Arttypisch Typical	
Konsistenz Consistency	Gekocht: „al dente“, mit Biss Boiled: „al dente“, with bite	
Nährwert (in 100g) / Nutritional values (per 100 g dry substance)		
Brennwert / Energy	1450 kJ (343 kcal)	
Fett / Fat	2,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren / therefrom saturated fatty acids	0,5 g	
Kohlenhydrate / Carbohydrates	65 g	
davon Zucker / therefrom sugar	3,8 g	
Eiweiß / Protein	12 g	
Salz / Salt	< 0,01 g	
Analytik		
Rückstände Residues	Pestizide <0,01 mg/kg (gemäß BNN) Pesticides <0,01 mg/kg (according to BNN)	
Nudelsorten / Pasta shapes		
14102 Spiralen / Spirals	Form / Shape Spiralen / Spirals Kochzeit / Cooking time: 7-9 min	

Erstellt / created: 31.12.2014 / mh	Dokument / document: SP_CL_14102_Vollkornnudeln_pasta integrale	Seite 2 von 2
Aktualisiert / updated: 12.03.2025 / mza		