

Artikel	TK RUSTICO TRIANG. ASPARAGO 3KG BON PAS
Marke (Eigenmarke)	Bon Pastaio
Artikelnummer	65011127
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	vorgearbete Teigtasche mit einer cremig-stückigen Füllung aus weißem und grünem Spargel, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Karton mit PE-Innenbeutel
Verpackungsmaterial	Karton, PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	BON PASTAIO GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	HARTWEIZENGRIESS, weißer Spargel 20%, WEICHWEIZENDUNST, FRISCHKÄSE 10% (FRISCHKÄSE, Salz, enthält mikrobielles Lab, 70% Fett i. Tr.), grüner Spargel 10%, Trinkwasser, MOLKENEIWEISSKÄSE 6% (MOLKE aus pasteurisierter MILCH), Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure - 70% Fett i. Tr.), pasteurisiertes VOLLEI (Eier aus Bodenhaltung), Kartoffelflocken, Rapsöl, Speisesalz, Schnittlauch, Gemüsebrühe (Meersalz, Maltodextrin, Rohrzucker, Gewürze, Gemüsepulver [Pastinaken, Zwiebeln, Tomaten], Karamellzucker, Sonnenblumenöl), Knoblauchgranulat, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Petersilie, Zucker, Kurkuma, Pfeffer, Muskat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	964 / 230
Fett	
gesamt	8,30
gesättigte Fettsäuren	1,40

Kohlenhydrate	
gesamt	30,00
davon Zucker	1,60
Eiweiß	7,40
Salz	0,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hartweizengrieß, Weichweizendunst
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Molkeneiweißkäse, Frischkäse
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	X	
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel		X
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X

Ernährungsformen

Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x

gentechnisch verändert

x

Verwendungszweck

Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet	x	

Zubereitungshinweis

Konvektomat/Kombidämpfer: Tiefgekühlt 3-5 min bei 100 °C im Dampf garen (vorher leicht beölen, etwas salzen). Im Steamer bei 1 bar für 4 min erhitzen. Kochtopf: Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und ca. 3- 4 min gar ziehen lassen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gelb mit grünen Punkten, Teigware, gefüllt
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	