

| | |
|--|---|
| Artikel | TK RUSTICO TRIANGOLO PORTOBELLO 3KG |
| Marke (Eigenmarke) | Bon Pastaio |
| Artikelnummer | 65011129 |
| Artikelbeschreibung | Triangolo mit Portobello Pilzen, Nudelteig im Dreiecksformat mit cremig-stückiger Füllung aus Champignons, gebratenen Portobello-Pilzen und grobem Pfeffer im Teigmantel, vorgegart, tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 3 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/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 | Champignons 34%, HARTWEIZENGRIESS, Trinkwassr, WEICHWEIZENDUNST, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Portobello-Pilze 2%, SOJAPROTEINKONZENTRAT, Rapsöl, Pfeffer, Speisesalz, Kurkuma, Knoblauchgranulat |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 636 / 151 |
| Fett | |
| gesamt | 1,10 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 27,80 |
| davon Zucker | 1,70 |
| Eiweiß | 6,10 |
| Salz | 0,22 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|--|-----------|-----------------|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Hartweizengrieß, Weichweizendunst, Weizenmehl |
| 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 | |
| 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 | | Sojaproteinkonzentrat |
| 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 |
| <u>Verwendungszweck</u> | | |
| 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 im Konvektomaten/Kombidämpfer 3-5 Minuten bei 100 °C im Dampf garen (leicht beölen, leicht besalzen). Im Steamer bei 1 bar für 4-5 min erhitzen. Kochtopf: Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen. PASTA FRITTI: tiefgekühlt bei 170 °C ca. 2,5 Minuten in Öl ausbacken.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|---|
| Aussehen | Teigware, gefüllt, Farbe: gelb, schwarze Punkte (Pfeffer) im Teig |
| Geruch | arttypisch |
| Geschmack | arttypisch |
| Konsistenz | arttypisch |

Mikrobiologische Daten

| | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| | DGHM |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | 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) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | n. n. in 25 g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |