

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
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 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)	