

<b>Artikel</b>	<b>TK CAPPELLETTI FUNGHI 7G/ST. 4KG BON PAS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bon Pastaio</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65011130</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>vorgeargte, gelbe Teighalbmonde mit grünen Punkten und einer Pilzfüllung 30 %, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 4
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton mit PE-Innenbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Pappe, PE (Polyethylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Bon Pastaio GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	HARTWEIZENGRIESS, Trinkwasser, Champignons 7,6%, RICOTTA (MOLKE aus pasteurisierter MILCH, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; mind. 30% Fett i. Tr.), Kartoffelflocken, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), GOUDA (enthält mikrobielles Lab, 48% Fett i. Tr.), Rapsöl, Pilzkonzentrat, Speisesalz, Petersilie, Kurkuma, Pfeffer
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1080 / 256
<b>Fett</b>	
gesamt	4,50
gesättigte Fettsäuren	1,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	43,00
davon Zucker	1,60
<b>Eiweiß</b>	9,10
<b>Salz</b>	0,35

## **Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung**

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Hartweizengrieß, Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Ricotta, Gouda
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x

Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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: Im Konvektomaten/Kombidämpfer 3-5min erhitzen (leicht beölen, leicht besalzen). Kochtopf: Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, 4-6 min ziehen lassen oder in einer Soße erhitzen.

## **Sensorische Eigenschaften**

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

## **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 <sup>5</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 <sup>1</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 <sup>2</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	