

| | |
|--|---|
| Artikel | TK CAPPELLETTI ROSSO 7G/ST. 4KG BON PAST |
| Marke (Eigenmarke) | Bon Pastaio |
| Artikelnummer | 65011131 |
| Artikelbeschreibung | Cappelletti Rosso, Teigware mit einer Tomaten-Käse-Basilikum-Füllung; vorgegart, tiefgekühlt |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 4 |
| 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, Trinkwasser, Kartoffelflocken, Tomatenmark zweifach konzentriert (Tomaten) 5,7%, MOLKENEIWEISSKÄSE 5,7% (MOLKE aus pasteurisierter MILCH, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure; mind. 30% Fett i. Tr.), Rapsöl, Tomaten 2,7%, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Tomatenpulver 1,1%, Speisesalz, Gemüsebrühe (Meersalz, LAKTOSE, Zwiebel, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken), Basilikum 0,3%, Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Pfeffer |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1075 / 255 |
| Fett | |
| gesamt | 3,10 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,80 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 47,00 |
| davon Zucker | 1,80 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 7,30 |
| Salz | 0,75 |

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, 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 | | Molkeneiweißkäse, Laktose |
| 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 |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| 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: Ca. 4-7 min bei 100 °C Dampf garen (vorher leicht beölen, leicht besalzen). Kochtopf: Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 4-6 min leicht köcheln lassen. Oder direkt in einer Soße erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-----------------------------------|
| Aussehen | leicht rötliche 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) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |