

Artikel	TK BUNTE TORTELLINI 9KG BON PASTAIO
Marke (Eigenmarke)	Bon Pastaio
Artikelnummer	65011136
Artikelbeschreibung	Tortellini Formaggio Tricolore, vorgegarte, bunte (grün, gelb, rot) Teigringe mit Käsefüllung, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 9
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	HARTWEIZENGRIESS, Trinkwasser, QUARKZUBEREITUNG 9% (15-16% Tr.; enthält mikrobielles Lab), Kartoffelflocken, Rapsöl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Spinatpulver, GOUDA 0,3% (enthält mikrobielles Lab, mind. 48% Fett i. Tr.), Tomatenpulver, Speisesalz, Gemüsebrühe (Meersalz, LAKTOSE, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, KurKuma, Petersilie, Nelken), Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Pfeffer, Rote Bete Pulver, Kurkuma, Muskat, KÄSEPULVER. Kann Spuren von Soja enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1132 / 268
Fett	
gesamt	5,60
gesättigte Fettsäuren	1,40
Kohlenhydrate	
gesamt	44,00
davon Zucker	1,60

Eiweiß	8,60
Salz	1,22

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, 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		Quarkzubereitung, Gouda, Käsepulver, 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: Tiefgekühlt 3-5 min im Konvektomaten erhitzen (leicht beölen, leicht besalzen). Kochtopf: Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, 4-6 min ziehen lassen oder in einer Soße erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	kleiner Teigring, gefüllt, Farbe: gelb, rot, grün
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	DGHM 2014
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)	