

Artikel TK RAVIOLI POMODORO 8KG BON PASTAIO
Marke (Eigenmarke) Bon Pastaio
Artikelnummer 65011138
Artikelbeschreibung Ravioli Grano Duro Pomodoro, vorgegarte Teigtasche mit einer Tomatenfüllung, tiefgekühlt

Abpackung / Nettogewicht 1 x 8
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, Tomatenmark zweifach konzentriert (Tomaten) 9,6%, Kartoffelflocken, Rapsöl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zwiebeln, Karotten, Speisesalz, Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Kurkuma, Pfeffer, Basilikum

Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1041 / 246
Fett	
gesamt	2,30
gesättigte Fettsäuren	0,70
Kohlenhydrate	
gesamt	47,00
davon Zucker	2,70
Eiweiß	6,90
Salz	0,88

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff

	vorhanden	
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
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: Im Konvektomaten 3-5min erhitzen (leicht beölen, leicht besalzen). Kochtopf: Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 4-6 min ziehen lassen. Oder direkt in einer Soße erhitzen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gelbe Teigware, gefüllt
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

Mikrobiologische Daten

	DGHM 2014
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1x10 ⁵ KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1x10 ¹ KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1x10 ² KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1x10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	