



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Cannelloni Rindfleisch
Cannelloni Beef

Artikelnummer / Article no: 254600

GTIN: 4020714114264

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: gerollte Teigware mit Rindfleischfüllung, tiefgekühlt



rolled pasta with beef filling, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Rindfleisch 7,8%, DINKELSCHROT, Tomatenmarkkonzentrat, Karotten, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Stärke, SELLERIE, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Knoblauch.

water, durum WHEAT semolina, beef 7,8%, SPELT, concentrated tomato puree, carrots, onions, bread crumbs (WHEAT flour, salt, yeast), starch, CELERY, salt, spices, herbs, garlic.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, SELLERIE / GLUTEN, CELERY
Kann Spuren enthalten von: Ei, SOJA.
May contain traces of: EGG, SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	helle Pasta mit brauner Füllung light pasta with brown filling
Geruch / Smell:	würziges Rindfleisch, fruchtige Tomatennote spicy beef, fruity tomatoes
Geschmack / Taste:	kräftig würziger Rindfleischgeschmack, leicht tomatig spicy beef, tomatoes
Konsistenz / Texture:	al dente

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	6 kg
Inhalt brutto / gross weight:	6,22 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	lose im Karton / loose in the box
Portionsmaße / size of portion:	Länge 90 mm +/- 5 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	12
Lagen pro Palette / layer per pallet:	6
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	330 x 225 x 180 mm
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting. Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Energie / Energy	KJ	715
	kcal	170
Fett / Fat:	g	2,0
davon gesättigte Fettsäuren / davonsaturated fatty acids:	g	0,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	30
davon Zucker / of which sugar:	g	1,3
Fiweiß / Protein:	g	6,8
Salz / Salt:	g	0,65

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Etwas Sauce in eine Auflaufform oder GN- Schale geben, tiefgekühlte Cannelloni anrichten, Sauce darüber geben und mit Käse abstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 - 25 min erhitzen.

Fill some sauce in a casserole or gastronomic dish, arrange the deep-frozen cannellonis and put some sauce and cheese on top. Heat in the preheated oven at 180 °C for 20 - 25 min.

Die Zubereitung muss eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Hierbei sind die Schwankungen durch verschiedene Ofenmodelle, Fülle der Beladung etc. vom Anwender zu berücksichtigen.

The preparation must ensure a core temperature of at least 75 °C. The variations due to different oven models, fullness of the load etc. must be taken into account by the user.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU