



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Cannelloni Fleisch, 40 g
Cannelloni Beef, 40 g
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:

HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Rindfleisch 8%, DINKEL, Tomatenmarkkonzentrat, Zwiebeln, Karotten, modifizierte Stärke, SELLERIE, Tomatenpulpe, Speisesalz, Rapsöl, Gewürze, Knoblauch, Kräuter.

DURUM WHEAT SEMOLINA, water, beef 8%, SPELT, tomato puree concentrate, onions, carrots, modified starch, CELERY, tomato puree, salt, rape oil, spices, garlic, herbs.

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 Rindfleischfüllung light pasta with brown beef filling
Geruch / Smell:	würziges Rindfleisch, fruchtige Tomatennote spicy beef, fruity tomatoes
Geschmack / Taste:	kräftig würziger Rindfleischgeschmack, leicht tomatig, bissfest spicy beef, tomatoes, al dente
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
Karton / box:	weiß / white [325 mm x 220 mm x 170 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.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
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

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

Energie / Energy	KJ	751
	kcal	178
Fett / Fat:	g	2,4
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,1
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	31
davon Zucker / of which sugar:	g	1,5
Eiweiß / Protein:	g	7,0
Salz / Salt:	g	0,75

* 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 gastronorm dish, arrange the deepfrozen cannellonis and put some sauce and cheese on top. Heat in the preheated oven at 180 °C for 20-25 min.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

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 order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).