



Servievorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Cannelloni Ricotta-Spinat, 40 g  
Cannelloni Ricotta-Spinach, 40 g

VEGGIE

Artikelnummer / Article no:

254601

GTIN:

4020714114257

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

gerollte Teigware mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt

rolled pasta with ricotta-spinach-filling, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

HARTWEIZENGRIESS, Blattspinat 19%, Wasser, Ricotta 7% (MOLKENEIWEISSKÄSE), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zwiebeln, MAGERQUARK, Reismehl, Rapsöl, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Gewürze, Knoblauch.

DURUM WHEAT SEMOLINA, spinach 19%, water, ricotta 7% (WHEY PROTEIN CHEESE), bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), onions, LOW FAT CURD CHEESE, rice flour, rape oil, salt, EGG WHITE POWDER, spices, garlic.

Allergene / Allergens:

(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH, EI / GLUTEN, MILK, EGG

Kann Spuren enthalten von: SOJA.

May contain traces of: SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour: helle Pasta mit weiß-grüner Füllung  
light pasta with white-green filling

Geruch / Smell: arttypisch, nach Ricotta und Spinat  
typical, ricotta and spinach

Geschmack / Taste: würzige Ricotta-Spinat-Füllung  
spicy ricotta-spinach-filling

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	764
	kcal	181
Fett / Fat:	g	2,1
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,7
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	32
davon Zucker / of which sugar:	g	1,0
Eiweiß / Protein:	g	7,3
Salz / Salt:	g	0,59

\* 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).