



Serviovorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Tortellini weiß mit Käsefüllung
Tortellini white with cheese filling



Artikelnummer / Article no:

254737

GTIN:

4020714112048

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

gefüllte weiße Teigware mit Käsefüllung, vorgegart, tiefgekühlt

filled white pasta with cheese filling, pre-cooked, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Paniermehl (enthält WEIZENMEHL), GOUDA 4,3%, Rapsöl, MAGERQUARKZUBEREITUNG, Reisquellmehl, Zwiebeln, SPRÜHSAHNEPULVER, Gemüsebrühe (Meersalz, LAKTOSE, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelke), Speisesalz, KÄSEPULVER, Pfeffer.

DURUM WHEAT SEMOLINA, water, bread crumbs (contain WHEAT FLOUR), CHEESE 4,3%, rape oil, LOW FAT CURD CHEESE, rice flour, onions, CREAM POWDER, condiment (sea salt, LACTOSE, onions, rape oil, lovage, carrots, leek, macis, curcuma, parsley, clove), salt, CHEESE POWDER, pepper.

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.
May contain traces of: EGG, SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	helle Pasta mit hellgelber Füllung light pasta with light yellow filling
Geruch / Smell:	arttypisch, nach Weizengrieß und würziger Käsenote typical, wheat semolina and spicy cheese
Geschmack / Taste:	würzige Füllung mit Käsenote spicy filling with cheese
Konsistenz / Texture:	al dente

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	5 kg
Inhalt brutto / gross weight:	5,22 g
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	lose im Karton / loose in the box
Portionsmaße / size of portion:	
Kartons pro Lage / boxes per layer:	12
Lagen pro Palette / layer per pallet:	7
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	1124
	kcal	268
Fett / Fat:	g	5,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	45
davon Zucker / of which sugar:	g	1,3
Eiweiß / Protein:	g	10
Salz / Salt:	g	0,15

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

Zubereitung / Preparation:

Tortellini in ausreichend Salzwasser 8 min erhitzen; alternativ direkt in der Sauce ca. 10 min erhitzen

Heat tortellini in salt water for 8 min; alternative: heat tortellini in sauce for 10 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).