



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Di Cucina Cannelloni Rindfleisch
Di Cucina Cannelloni Beef

Artikelnummer / Article no: 254801

GTIN: 4020714114196

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: gerollte Teigware mit Rindfleischfüllung, tiefgekühlt
rolled pasta with beef filling, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Rindfleisch 31%, HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Zwiebeln, Tomatenmarkkonzentrat, Karotten, SELLERIE, pflanzliches Protein (SOJA), modifizierte Stärke, DINKEL, Speisesalz, Zucker, Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, Knoblauch, WEIZENMEHL, Kräuter, Gewürze.

beef 31%, DURUM WHEAT SEMOLINA, water, onions, tomato puree concentrate, carrots, CELERY, vegetable protein (SOY), modified, starch, SPELT, salt, sugar, rape oil, SWEET WHEY POWDER, garlic, WHEAT FLOUR, herbs, spices.

Allergene / Allergens: GLUTEN, MILCH, SELLERIE; SOJA / GLUTEN, MILK, CELERY, SOY
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011) Kann Spuren enthalten von: EI.
May contain traces of: EGG.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour: helle Pasta mit brauner Rindfleischfüllung
light pasta with brown beef filling

Geruch / Smell: würziges Rindfleisch
spicy beef

Geschmack / Taste: würziges Rindfleisch
spicy beef

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 100 mm +/- 5 mm

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	812
	kcal	193
Fett / Fat:	g	6,2
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,1
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	25
davon Zucker / of which sugar:	g	2,1
Eiweiß / Protein:	g	11
Salz / Salt:	g	1,0

* 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 and 1830/2003).