



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Bio Rindfleisch tortelloni in Käse-Sahne-Sauce
organic beef tortelloni in cheese-cream-sauce
Artikelnummer / Article no: B-256808



GTIN (Schale): 4020714134460
GTIN (Karton): 4020714134477



DE-OKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
EU-/Non-EU-agriculture

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Teigware mit Rindfleischfüllung in Käse-Sahne-Sauce, tiefgekühlt
pasta with beef filling in cheese-cream-sauce, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, Tortelloni* 26% [HARTWEIZENGRIESS*, Wasser, Kartoffelflocken* (Kartoffeln*, Rosmarinextrakt*), Zwiebeln*, Sonnenblumenöl*, Rindfleisch* 3,4%, Tomatenmark* zweifach konzentriert, Paniermehl* (WEIZENMEHL*, Hefe*, Salz), Meersalz, Knoblauch*, Kurkuma*, Pfeffer*, Basilikum*], SAHNE* (32% Milchfett) 5,9%, MAGERMILCHPULVER*, Zwiebeln* 3,2%, GOUDA* 3,2%, HARTKÄSE* 2,6%, Sonnenblumenöl*, WEIZENMEHL*, Speisesalz, Stärke*, Kräuter* (Petersilie*, Schnittlauch*), Gewürze* (Muskat*, Pfeffer*), Knoblauch*.

water, tortelloni* 26% [durum WHEAT semolina*, water, potato flakes* (potatoes*, rosemary extract*), onions*, sunflower oil*, beef* 3,4% concentrated tomato puree*, bread crumbs* (WHEAT flour*, yeast*, salt), sea salt, garlic*, curcuma*, pepper*, basil*], CREAM* (32% milk fat) 5,9%, skimmed MILK powder*, onions* 3,2%, CHEESE* 3,2%, hard CHEESE* 2,6%, sunflower oil*, WHEAT flour*, salt, starch*, herbs* (parsley*, chives*), spices* (nutmeg*, pepper*), garlic*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

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

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

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	Hellgelbe Pasta in heller, cremiger Soße mit grünen Kräutern. Yellow Pasta in light, creamy sauce with green herbs.
Geruch / Smell:	Typisch nach Kräutern mit feiner Käsenote. Typical herbs and cheese.
Geschmack / Taste:	Typisch nach Kräutern und Käse. Pastafüllung kräftig nach Rindfleisch. Typical herbs and cheese. Pasta-filling with beef.
Konsistenz / Texture:	Bissfeste Pasta mit cremiger Rindfleischfüllung in samtiger Soße. Al dente Pasta with creamy beef-filling in velvety sauce.

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	3 kg
Inhalt brutto / gross weight:	3,34 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	8 Schalen / trays à ca. 375 g
Portionsmaße / size of portion:	Schale / tray
Kartons pro Lage / boxes per layer:	16
Lagen pro Palette / layer per pallet:	10
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	160
Karton / box:	braun / brown [290 mm x 195 mm x 155 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 *

Engergie / Energy	KJ	903
	kcal	153
Fett / Fat:	g	7,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	3,0
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,7
Eiweiß / Protein:	g	6,1
Salz / Salt:	g	1,0

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

Zubereitung / Preparation:

Backofen: vorheizen (Umluft: 160 °C). Deckel entfernen. Tiefgefrorene Schale auf mittleres Gitterrost stellen und 30 min backen.

Mikrowelle: Schale bei 925 Watt 8 - 10 min erhitzen.

Achtung Schale ist nach der Zubereitung sehr heiß!

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).