






Lieferanteninformationen			
Bon Pastaio GmbH	Tel.: + 49 (0) 35365 / 396989		
Lindenstraße 51	Fax: + 49 (0) 35365 / 396982		
D-04895 Falkenberg / Elster	E-Mail Verkauf: vertrieb@bonpastaio.de		
www.bonpastaio.de	E-Mail Qualitätssicherung: falkenberger@bonpastaio.de		
Zertifizierung	IFS, BCS Öko-Garantie		
<th>Produktinformationen</th>			Produktinformationen
Zolltarifnummer	19022091		
GTIN	4019797054482		
Artikelnummer	15448		
Verkehrsbezeichnung	Tortelloni Tricolore Formaggio		
Produktbeschreibung (Auslobung)	vorgegarte gelbe, rote und grüne Teigware mit Käsefüllung 30 %, tiefgekühlt		
Produktkategorie	TK-Pastaprodukt		
Deklaration	 deklarationsfrei  vegetarisch		
Verpackung			
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel		
Kartonmaße in mm	390x292x195		
Füllmenge netto	8 kg		
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 8,5 kg		
Karton pro Lage/ Anzahl Lagen	8 / 9		
Anzahl pro Palette	72 Karton		
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Verpackungsmaterial nach dem derzeitigen Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung der EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen verwendet werden.		
Lagerbedingungen			
Temperatur	- 18 °C		
Haltbarkeit	mindestens 18 Monate		
Restlaufzeit	mindestens 12 Monate		
Zutatenliste-Zusammensetzung			
pro 100 g vor Erhitzungsprozess	1. Hartweizengrieß	8. Reisquellmehl	
	2. Trinkwasser	9. Zwiebel	
	3. Kartoffelflocken	10. Sprühsahnepulver	
	4. Rapsöl	11. Gemüsebrühe (Meersalz, Lactose, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken)	
	5. Gouda 3,9 % (enthält mikrobielles Lab, 48 % Fett i.Tr.)	12. Spinatpulver	
	6. Paniermehl (Weizenmehl, Salz, Hefe)	13. Tomatenpulver	
	7. Frischkäse Magerstufe 2,2 % (15-16 % Tr.; enthält mikrobielles Lab)	14. Speisesalz	
		15. Käsepulver	
		16. Rote Beete Pulver	
		17. Pfeffer	
			
Serviovorschlag			
Erstellt von: Jenny Sachse am: 17.08.09 Geändert von: D. Voß Am: 04.02.20	Geprüft von: Tobias Theuner Am: 04.02.20	Freigabe durch: Janine Scheel Am: 04.02.20	

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	1198	285	8,3 g	1,3 g	43 g (1,6 g)	4,3 g	7,4 g	0,15 g
Produktparameter								
Stückgewicht	11g +/- 5 %							
Größe in mm	Ø 40x40x20							
Füllungsanteil	30 %							
Teiganteil	70 %							
Sensorik								
Aussehen	Teigring							
Farbe	gelb, rot, grün							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Entero-bacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in Kbe* / g	1 x 10 ⁵	1 x 10 ²	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	5 x 10 ²	---	---	
Warnwert in Kbe* / g	---	1 x 10 ³	1 x 10 ²	1 x 10 ³	1 x 10 ³	n.n.** in 25 g	1 x 10 ²	
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt ca. 4-7 min bei 100 °C im Dampf garen (vorher leicht beölen, etwas salzen).							
	Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 4-6 min ziehen lassen. Oder direkt in einer Soße erhitzen.							
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.							
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe								
Zusatzstoffe	Enthalten		in folgenden Zutaten					
	Ja	Nein						
Farbstoff		x						
Konservierungsstoff		x						
Antioxidationsmittel		x						
Geschmacksverstärker		x						
geschwefelt		x						
geschwärzt		x						
gewachst		x						
Süßungsmittel		x						
Phosphat		x						

Allergene			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Hartweizengrieß, Paniermehl		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, Paniermehl		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT			x
Krebstier- und Krebstiererzeugnisse			x
Eier und Eierzeugnisse			x
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse			x
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	Gouda, Frischkäse Magerstufe, Sprühsahnepulver, Käsepulver, Gemüsebrühe		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (Amygdalus communis L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE (Corylus avellana)			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE (Juglans regia)			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE (Anacardium occidentale)			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE (Carya illinoensis)			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE (Bertholletia excelsa)			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN (Pistacia vera)			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE (Macadamia ternifolia.)			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			