







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				
					
Produktinformationen					
Zolltarifnummer	19022091				
GTIN	04019797054734				
Artikelnummer	15473				
Verkehrsbezeichnung	Rustico Tortelli Formaggio di Capra				
Produktbeschreibung (Auslobung)	vorgegarte Teigtasche mit einer Füllung aus Ziegenfrischkäse und Rosmarin, tiefgekühlt				
Produktkategorie	TK-Pastaprodukt				
Deklaration	 deklarationsfrei  vegetarisch				
Verpackung					
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel				
Kartonmaße in mm	386x296x112				
Füllmenge netto	3 kg				
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 3,4 kg				
Kartons pro Lage / Anzahl Lagen	8 / 15				
Anzahl pro Palette	120				
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 8 Monate				
Zutatenliste-Zusammensetzung					
pro 100g vor Erhitzungsprozess	1. Hartweizengrieß	7. past. Vollei (Eier aus Bodenhaltung)			
	2. Ziegenfrischkäse 18,4 % (past. Ziegenmilch, Säurewecker, mikrobieller Labaustauschstoff, mind. 50 % Fett i. Tr.)	8. Honig (Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern)			
	3. Weichweizendunst	9. Speisesalz			
	4. Frischkäse (Frischkäse, Salz; enthält mikrobielles Lab, 70% Fett i.Tr.)	10. Rosmarinspitzen 0,4 %			
	5. Trinkwasser	11. Knoblauchgranulat			
	6. Crème Fraiche (aus Sahne, mind. 30 % Fett)	12. Kurkuma			
		13. Pfeffer			
					
<table border="1"> <tr> <td>Erstellt von: J. Scheel Am: 22.03.16</td> <td>Geprüft von: Tobias Theuner am: 26.10.21</td> <td>Freigabe durch: Janine Scheel am: 26.10.21</td> </tr> </table>			Erstellt von: J. Scheel Am: 22.03.16	Geprüft von: Tobias Theuner am: 26.10.21	Freigabe durch: Janine Scheel am: 26.10.21
Erstellt von: J. Scheel Am: 22.03.16	Geprüft von: Tobias Theuner am: 26.10.21	Freigabe durch: Janine Scheel am: 26.10.21			

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	989 kJ	235 kcal	7,7 g	4,7 g	32 g (6,8 g)	2,4 g	8,0 g	0,80 g
Produktparameter								
Stückgewicht	15 g +/- 5 %							
Größe in mm	l= 65, b= 50, h= 15							
Füllungsanteil	45 %							
Teiganteil	55 %							
Sensorik								
Aussehen	Teigware, gefüllt							
Farbe	gelb							
Geruch	artypisch							
Geschmack	artypisch							
Konsistenz	artypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Enterobacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 <sup>5</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	---	---	
Warnwert in KbE* / g	---	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	n.n.** in 25 g	1 x 10 <sup>2</sup>	
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegarnte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt im Konvektomaten/Kombidämpfer 3-5 Minuten bei 95-100°C im Dampf garen (vorher leicht beölen, leicht besalzen).							
	Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen.							
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Produkt nach dem derzeitigen 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, Weichweizendunst		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, Weichweizendunst		
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	past. Vollei		
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse			x
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Crème Fraiche		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN ( <i>Amygdalus communis</i> L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE ( <i>Corylus avellana</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE ( <i>Juglans regia</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE ( <i>Anacardium occidentale</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE ( <i>Carya illinoensis</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE ( <i>Bertholletia excelsa</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN ( <i>Pistacia vera</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE ( <i>Macadamia ternifolia</i> )			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			