

PRODUKTSPEZIFIKATION



Käse Spinat Tortelloni 250g

Art.Nr.: HW000219

erstellt am:

22.01.2024

K. Krück

Seite 1 von 3

Artikelnummer: HW000219 M3 Nr: 817296
Artikelbezeichnung: Käse Spinat Tortelloni 250g
Gewicht: 250 g
Verkehrsbezeichnung: Tortelloni mit Ricotta und Spinat-Füllung

1. Produkteigenschaften

Zutaten lt. LMIV in absteigender Reihenfolge unter Berücksichtigung von QUID und Volldeklaration:

Teig: HARTWEIZENGRIß, Trinkwasser, pasteurisiertes VOLLEI

Füllung: Ricotta-Frischkäse 37,5% (MOLKENEIWEIßKÄSE, (MOLKE, Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure)), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Spinat 11%, HARTKÄSE, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), SÜßMOLKEPULVER, Gewürze, Rapsöl, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure

Zubereitung:

Tortelloni direkt aus der Packung in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kochzeit ca. 10 Minuten. Danach abschütten, mit einer Soße servieren.

GVO:

Es werden keine gentechnisch veränderten Zutaten verwendet. Entsprechend den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 sind die Zutaten nicht als gentechnisch verändert zu kennzeichnen. Die für Öko-Produkte geforderte gentechnikfreie Produktion wird eingehalten.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen	gelb glänzend
Geruch	aromatisches Ricottaaroma
Konsistenz	kompakt, elastischer Teig mit weicher Füllung
Geschmack	aromatischer Ricottageschmack mit feiner Spinatnote

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1.223
Energie kcal	289
Fett g	4,1
- davon gesättigte Fettsäuren g	1,5
Kohlenhydrate g	53
- davon Zucker g	2,5
Eiweiß g	10
Salz g	1,4

* Berechnung anhand von Tabellenwerten (Souci, Fachmann, Kraut, oder BLS, Rohstoffspezifikationen und LMIV; Toleranzbereich lt. Guidance of Tolerances der EU-Kommission Stand Dezember 2012)

Mikrobiologische Spezifikationen:

<u>Keimart</u>	<u>KBE/g</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl:	1000000
Enterobacteriaceae:	10000
E. coli:	1000
Hefen:	10000
Schimmel:	10000
Bacillus cereus:	10000
Salmonellen 25 g:	nicht nachweisbar

Die mikrobiologische Spezifikation orientiert sich an den Richt- und Warnwerten der DGHM.

2. Verpackung

Inhalt:	250 g
Einzelverpackung:	durchsichtige Oberfolie und Kunststoffziehschale
EAN Artikel:	4005967005972
Karton-EAN-Code:	4005967005989

Füllmengen können technisch bedingt Schwankungen unterliegen; die Vorgaben der Fertigpackungsverordnung werden erfüllt.

3. Mindesthaltbarkeit / Loskennzeichnung

Lagerungsbedingungen/Transportbedingungen:	Trocken lagern, vor Wärme schützen, nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren
Gesamtlaufzeit (MHD):	90 Tage
Ort des MHD-Aufdrucks:	siehe Etikett
Angabe:	TT.MM.JJ oder JJJJ HH:MM
Restlaufzeit:	30 Tage
Chargenkennzeichnung:	anhand MHD

Weitere Produktparameter:

Rückstandshöchstmengen entsprechen den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen des deutschen Lebensmittelrechts. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Labor-Untersuchungen erfolgen im Rahmen des innerbetrieblichen Analysenplans.

Lebensmittelrecht / Qualitätssicherung:

Wir garantieren, dass die zu liefernde Ware incl. Verpackungsmaterial den jeweils geltenden deutschen und EU-weiten Gesetzen, Leitsätzen und Richtlinien entspricht. Das Produkt wird unter strengen hygienischen Anforderungen mit größter Sorgfalt hergestellt und unterliegt den im Betrieb vorgegebenen Qualitätskontrollen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist somit ohne Unterschrift gültig.