

PRODUKTSPEZIFIKATION



Schinken Tortelloni 250g

Art.Nr.: HW000220

erstellt am:

22.01.2024

K. Krück

Seite 1 von 3

Artikelnummer: HW000220 M3 Nr: 817297
Artikelbezeichnung: Schinken Tortelloni 250g
Gewicht: 250 g
Verkehrsbezeichnung: Schinken Tortelloni

1. Produkteigenschaften

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

Teig: HARTWEIZENGRIß, Trinkwasser, pasteurisiertes VOLLEI

Füllung: Mortadella 39,5% (Schweinefleisch 60%, Salz, Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit,

Antioxidationsmittel: Natriumascorbat) Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Rohschinken 10,8%

(Schweinefleisch 98%, Salz, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit und Kaliumnitrat) HARTKÄSE,

SÜßMOLKENPULVER, Gewürze, Rapsöl, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff, Sorbinsäure

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 Fleischaroma
Konsistenz	kompakt, elastischer Teig mit weicher Füllung
Geschmack	aromatischer Fleischgeschmack mit würziger Schinkennote

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g*:

Energie kJ	1.292
Energie kcal	306
Fett g	5,5
- davon gesättigte Fettsäuren g	1,6
Kohlenhydrate g	52
- davon Zucker g	2,1
Eiweiß g	12
Salz g	1,6

* 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:	4005967005996
Karton-EAN-Code:	4005967006009

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.