





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 Qualitätsicherung: falkenberger@bonpastaio.de	
Zertifizierung	IFS, BCS Öko-Garantie	
Produktinformationen		
Zolltarifnummer	19023090	
GTIN	4019797057100	
Artikelnummer	15710	
Verkehrsbezeichnung	PASTAIO DORO – Gnocchi Sale Nero	
Produktbeschreibung (Auslobung)	feine schwarze Kartoffelgnocchi mit Meersalz - nach traditionell italienischer Art, tiefgekühlt	
Produktkategorie	TK-Kartoffelprodukt	
Deklaration	 vegan  laktosefrei	
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel	
Kartonmaße in mm	262x296x112	
Füllmenge netto	3 kg	
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 3,3 kg	
Kartons pro Lage / Anzahl Lagen	12 / 15	
Anzahl pro Palette	180	
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 10 Monate	
Zutatenliste-Zusammensetzung		
pro 100g vor Erhitzungsprozess	1. Trinkwasser	
	2. Kartoffelteigmischung (Kartoffelmehl, Maisstärke, Kartoffelstärke, Weichweizenmehl, Salz)	
	3. Hartweizengrieß	
	4. Meersalz	
	5. nat. Lebensmittelfarbstoff: Pflanzenkohle	
		
Erstellt von: J. Siebert Am: 20.08.18 Geändert von: J. Siebert Am: 22.09.2020	Geprüft von: Tobias Theuner am: 22.09.20	Freigabe durch: Janine Scheel Am: 22.09.2020

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	661 kJ	156 kcal	0,5 g	0 g	35 g (10 g)	2,7 g	1,8 g	2,2 g
Produktparameter								
Stückgewicht	6-8 g							
Größe in mm	Ø l=30, b=25, h=18							
Füllungsanteil	0 %							
Teiganteil	100 %							
Sensorik								
Aussehen	typ. Gnocchi							
Farbe	schwarz							
Geruch	artypisch							
Geschmack	artypisch							
Konsistenz	artypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes			
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 <sup>2</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>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 teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben. Ziehen lassen bis Gnocchis oben schwimmen, nicht nochmals aufkochen (evt. mit etwas Butter in der Pfanne leicht anschwemmen) oder mit einer Sauce nach Wahl mischen und erhitzen.							
Nur erhitzt verzehren.								
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir besorgen, 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. 1831/2003 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		nat. Lebensmittelfarbstoff: Pflanzkohle					
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	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
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)			x
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 ternstroemia</i> )			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			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.			