





| 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 | 4019797054758 | |
| Artikelnummer | 15475 | |
| Verkehrsbezeichnung | PASTAIO DORO – Gransole Piselli & Menta | |
| Produktbeschreibung (Auslobung) | vorgegarte Teigtasche mit einer Füllung aus Erbse und Minze, tiefgekühlt | |
| Produktkategorie | TK-Pastaprodukt | |
| Deklaration | <input checked="" type="checkbox"/> deklarationsfrei <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch | |
| Verpackung | | |
| Verpackungsmaterial | Karton, PE-Innenbeutel | |
| Kartonmaße in mm | 262x296x106 | |
| Füllmenge netto | 2 Kg | |
| Gewicht pro Verpackungseinheit | ca. 2,3 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 8 Monate | |
| Zutatenliste-Zusammensetzung | | |
| pro 100g vor Erhitzungsprozess | 1. Hartweizengrieß 2. Erbsen 23 % 3. Frischkäse (Frischkäse, Salz; enthält mikrobielles Lab, 70% Fett i.Tr.) 4. Weichweizendunst 5. Trinkwasser 6. past. Vollei (Eier aus Bodenhaltung) | 7. Molkeneiweißkäse (Molke aus past. Milch, Säuerungsmittel [Citronensäure Milchsäure], Salz; mind. 30 % Fett i. Tr.) 8. Rapsöl 9. Hartkäse (enthält mikrobielles Lab, mind. 32 % Fett i. Tr.) 10. Speisesalz 11. Minze 0,6 % 12. Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat 13. Knoblauchgranulat 14. Kurkuma 15. Pfeffer 16. Muskat |
|  | | |
| Erstellt von: J. Siebert Am: 09.05.18 Geändert von: J.Sachse am: 01.12.22 Änderung: Molkeneiweißkäse | Geprüft von: T. Voß am: 01.12.22 | Freigabe durch: Janine Scheel am: 01.12.22 |

| Nährwertangaben | | | | | | | | |
|---|--|---------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------|------------------------|--------|
| Nährwerte pro 100g | Energie | | Fett | davon ges. FS | Kohlenhydrate (davon Zucker) | Ballaststoffe | Eiweiß | Salz |
| | 825 kJ | 196 kcal | 6,2 g | 4,5 g | 25 g (1,3 g) | 2,6 g | 8,5 g | 0,70 g |
| Produktparameter | | | | | | | | |
| Stückgewicht | 16 g +/- 5 % | | | | | | | |
| Größe in mm | l= 65, b= 50, h= 15 | | | | | | | |
| Füllungsanteil | 50% | | | | | | | |
| Teiganteil | 50% | | | | | | | |
| 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 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 im Konvektomaten/Kombidämpfer 3 Minuten bei 95-100 °C im Dampfgaren (vorher leicht beölen, leicht besalzen). | | | | | | | |
|  | Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten gar ziehen lassen. | | | | | | | |
| 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, 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) | Frischkäse, Hartkäse, Molkeneiweißkäse | | |
| 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 Sesamenerzeugnisse | | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfit > 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. | | | |