

 PASTAROMANA Frischnudel GmbH	PRODUKTSPEZIFIKATION	Blatt 1	von 4
	Tortelloni Carne 5000g	Erstellt 12.04.11	Versionsnr. 01/11

Art.Nr.: 5011

Artikelbezeichnung: Tortelloni Carne

Artikelbeschreibung: Teigtaschen mit fleischhaltiger Füllung (ca. 30%)

Marke: Pasta Romana

EAN – Artikel: **EAN – Karton:** 4001379003186

Phys.Merkmale Länge: ca.40 mm
 Breite: ca.35 mm
 Dicke: ca.20 mm
 Gewicht: ca. 7,5 g

Zutaten:

Hartweizengrieß; Weichweizendunst; 14% ital. Mortadella (Schweinefleisch, Speck, Salz, Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat); pasteurisiertes Vollei (Emulgator: E471, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure) ; Wasser; Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe); 1% Rindfleisch; Rapsöl; jodiertes Speisesalz; Parmesankäse (Konservierungsstoff: Lysozym); Zwiebelgranulat; Pfefferextrakt

Zubereitungsempfehlung:

Gefrorene Pasta in kochendem, gesalzenem Wasser ca. 5 - 8 Minuten ziehen lassen.

erstellt:		geprüft:		genehmigt:	
-----------	--	----------	--	------------	--

 Frischnudel GmbH	PRODUKTSPEZIFIKATION	Blatt 2	von 4
	Tortelloni Carne 5000g	Erstellt 12.04.11	Versionsnr. 01/11

Allergene:

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung laut Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa und Richtlinie 2006/142/EG (Artikel 1).

Kriterium / Allergene	Laut Rezeptur zugesetzt		Möglicherweise als Spuren enthalten		Genauere Bezeichnung des Inhaltsstoffes/ Bemerkung
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hartweizengrieß, Weichweizendunst, Paniermehl
Krebstiere und –erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und –erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollei
Fisch und –erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja und –erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und –erzeugnisse einschließlich Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Parmesan
Schalenfrüchte und –erzeugnisse**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und –erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite ***	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

* Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon

** Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecanuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*),

*** in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, angegeben als SO₂ angegeben

erstellt:		geprüft:		genehmigt:	
-----------	--	----------	--	------------	--

	PRODUKTSPEZIFIKATION	Blatt 3	von 4
	Tortelloni Carne 5000g	Erstellt 12.04.11	Versionsnr. 01/11

Mikrobiologie:

Keimart	Richtwert/g	Warnwert/g
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl / g	1 x 10 ⁶	----
Enterobacteriaceae / g	1 x 10 ²	1 x 10 ⁴
Escherichia coli / g	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Koagulase pos. Staphylokokken / g	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Präsumtive Bacillus cereus / g	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Lysteria monocytogenes / g	----	1 x 10 ²
Salmonellen in 25g	nicht nachweisbar	----

Die angegebenen Richt – und Warnwerte beziehen sich auf die Empfehlung der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Haltbarkeit: Lager- und Transportbedingungen: mind. – 18 °C
MHD ab Produktion: 480 Tage
Garantierte Restlaufzeit: 180 Tage

Verpackung:

Nettogewicht / Packungsinhalt: 5000 g
Art d. Verpackung: PE-Beutel im Karton

Karton: Inhalt: 1 x 5 kg
Karton
Länge x Breite x Höhe (ca. 380 x 300 x 150 mm)

Palettierung: Karton / Lage: 8
Lagen / Palette: 12
Karton / Palette: 96
Geliefert wird auf Europalette Holz

erstellt:		geprüft:		genehmigt:	
-----------	--	----------	--	------------	--

	PRODUKTSPEZIFIKATION	Blatt 4	von 4
	Tortelloni Carne 5000g	Erstellt 12.04.11	Versionsnr. 01/11

Gentechnik / GVO – Status:

Gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003 enthalten unsere Produkte keine GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) bzw. sind keine Zutaten, Zusatzstoffe und Aromen enthalten, die aus GVO hergestellt sind. Bestätigungen unserer Rohstoff Lieferanten liegen vor. Es ist keine GVO – Kennzeichnung notwendig.

Hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schellenwert von 0,9 % (bezogen auf die einzelne Zutat) ausgenommen.

Sonstige Informationen:

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den aktuellen Anforderungen des deutschen und EU-Lebensmittelrechtes in der jeweils aktuell gültigen Fassung. Insbesondere entspricht die Ware der Kennzeichnungsverordnung für Lebensmittel und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der Hygiene- und Qualitätskontrollen nach den HACCP - Richtlinien hergestellt und behandelt worden. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften für die Weiterverarbeitung ist der Anwender verantwortlich.

Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

erstellt:		geprüft:		genehmigt:	
-----------	--	----------	--	------------	--