 <b>PASTAROMANA</b> Frischnudel GmbH	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Blatt <b>1</b>	von <b>4</b>
	<b>Cannelloni Carne 1000g</b>	Erstellt <b>12.04.11</b>	Versionsnr. <b>01/11</b>

**Art.Nr.:** 4022

**Artikelbezeichnung:** Cannelloni Carne

**Artikelbeschreibung:** Teigrollen mit fleischhaltiger Füllung (ca. 55%)

**Marke:** Pasta Romana

**EAN – Artikel:** 4001379000215      **EAN – Karton:** 4001379001489

**Phys.Merkmale**

Länge:	ca.100 mm
Durchmesser:	ca. 20 mm
Gewicht:	ca. 50 g

**Zutaten:**


Hartweizengrieß; Weichweizendunst; Weizenmehl; 20% Fleischanteil [Rind- und Schweinefleisch]; Zwiebeln; Karotten; pasteurisiertes Vollei (Emulgator: E471, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure); geschälte Tomaten (Tomaten, Tomatensaft); Wasser; Spinat; Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe); Kartoffelflocken (Emulgator: E471); Rapsöl; Sellerie; Parmesankäse (Konservierungsstoff: Lysozym); Pecorino (Hartkäse aus Schafsmilch); jodiertes Speisesalz; Tomatenmark; Rinderaromafond (Speisesalz, Glucosesirup, Rindfleischextrakt, Speisegelatine, Hefeextrakt, Zucker, Aroma); Knoblauch; Pfefferextrakt

**Zubereitungsempfehlung:**

Gefrorene Cannelloni in eine gebutterte Auflauf-Form geben, mit einer beliebigen Soße übergießen und im Backofen bei ca. 180°C etwa 30 Minuten erhitzen.

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

v:\qualitätsmanagement\00-ifs\000-qmh-ifs v5\04-herstellprozess\4.2 produktspezifikationen\pasta romana\4022 cannelloni carne-produktspezifikation-v120411.docx

 <b>Frischnudel GmbH</b>	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Blatt <b>2</b>	von <b>4</b>
	<b>Cannelloni Carne 1000g</b>	Erstellt <b>12.04.11</b>	Versionsnr. <b>01/11</b>

### 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, Weizenmehl, 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, Pecorino
Schalenfrüchte und –erzeugnisse**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie
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 SO<sub>2</sub> angegeben

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

v:\qualitätsmanagement\00-ifs\000-qmh-ifs v5\04-herstellprozess\4.2 produktspezifikationen\pasta romana\4022 cannelloni carne-produktspezifikation-v120411.docx

 <b>Frischnudel GmbH</b>	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Blatt <b>3</b>	von <b>4</b>
	<b>Cannelloni Carne 1000g</b>	Erstellt <b>12.04.11</b>	Versionsnr. <b>01/11</b>

**Mikrobiologie:**

<b>Keimart</b>	<b>Richtwert/g</b>	<b>Warnwert/g</b>
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl / g	1 x 10 <sup>6</sup>	-----
Enterobacteriaceae / g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Escherichia coli / g	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Koagulase pos. Staphylokokken / g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Präsumtive Bacillus cereus / g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes / g	-----	1 x 10 <sup>2</sup>
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: 1000 g  
Art d. Verpackung: Schale  
Länge x Breite x Höhe (ca. 280 x 210 x 50 mm)

Karton: Inhalt: 4 x 1 kg  
Karton  
Länge x Breite x Höhe (ca. 290 x 215 x 190 mm)

**Palettierung:**

Karton / Lage: 14  
Lagen / Palette: 10  
Karton / Palette: 140  
**Geliefert wird auf Europalette Holz**

	<b>PRODUKTSPEZIFIKATION</b>	Blatt <b>4</b>	von <b>4</b>
	<b>Cannelloni Carne 1000g</b>	Erstellt <b>12.04.11</b>	Versionsnr. <b>01/11</b>

**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:	
-----------	--	----------	--	------------	--

v:\qualitätsmanagement\00-ifs\000-qmh-ifs v5\04-herstellprozess\4.2 produktspezifikationen\pasta romana\4022 cannelloni carne-produktspezifikation-v120411.docx