



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Cannelloni Ricotta-Spinat
Artikelnummer / Article no: 254601
GTIN: 4020714114257
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: gerollte Teigware mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt
rolled pasta with ricotta-spinach-filling, deepfrozen



Zutaten / Ingredients: Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Blattspinat 14,7%, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Ricotta 5,8% (MOLKENEIWEISSKÄSE), MAGERQUARK, Zwiebeln, Reisquellmehl, Speisesalz, Gewürze, Knoblauch.

water, durum WHEAT semolina, leaf spinach 14,7%, bread crumbs (WHEAT flour, salt, yeast), ricotta 5,8% (WHEY protein cheese), skimmed MILK curd cheese, onions, rice flour, salt, spices, garlic.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.
May contain traces of: EGG, SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour: helle Pasta mit weiß-grüner Füllung
light pasta with white-green filling

Geruch / Smell: nach Ricotta und Spinat
ricotta and spinach

Geschmack / Taste: würzige Ricotta-Spinat-Füllung
spicy ricotta-spinach-filling

Konsistenz / Texture: al dente

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight: 6 kg

Inhalt brutto / gross weight: 6,22 kg

Stückzahl pro Karton / quantity per box: lose im Karton / loose in the box

Portionsmaße / size of portion: Länge 90 mm +/- 5 mm

Kartons pro Lage / boxes per layer: 12

Lagen pro Palette / layer per pallet: 6

Kartons pro Palette / boxes per pallet: 84

Primärverpackung: HDPE-Beutel

Karton / box: 330 mm x 225 mm x 180 mm

Lagerung / Storage conditions: max. -18 °C

Transport / Transport conditions: max. -15 °C

MHD / Shelf life: 18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production

Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery: 6 Monate / 6 months

Information / Information: Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.
Do not refreeze after defrosting.

Produkt nur durchgegart verzehren.
Heat completely before consumption.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Energie / Energy	KJ	638
	kcal	151
Fett / Fat:	g	1,2
davon gesättigte Fettsäuren / davonsaturated fatty acids:	g	0,5
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	28
davon Zucker / of which sugar:	g	1,0
Eiweiß / Protein:	g	6,3
Salz / Salt:	g	0,66

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Etwas Sauce in eine Auflaufform oder GN-Schale geben, tiefgekühlte Cannelloni anrichten, Sauce darüber geben und mit Käse abstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 - 25 min erhitzen.

Fill some sauce in a casserole or gastronorm dish, arrange the deepfrozen cannellonis and put some sauce and cheese on top. Heat in the preheated oven at 180 °C for 20 - 25 min.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU