



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Tortellini mit Rindfleischfüllung  
Trotellini with beef filling

Artikelnummer / Article no: 254731

GTIN: 4020714112031

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: gefüllte Teigware mit Rindfleischfüllung, vorgegart, tiefgekühlt  
filled pasta with beef filling, pre-cooked, deep frozen

Zutaten / Ingredients: HARTWEIZENGRIESS, Trinkwasser, Kartoffelflocken, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, Rindfleisch 3,3 % (Herkunft Deutschland), Aubergine, Blattspinat, Zwiebeln, Karotten, Speisesalz, Tomatenmark zweifach konzentriert (Tomaten), Knoblauchgranulat, Aroma (Aroma, Speisesalz), Gewürze, Kräuter.

DUDRM WHEAT SEMOLINA, water, potatoe flakes, bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), rape seed oil, beef 3,3 % (origin germany), aubergine, leaf spinach, onions, carrots, salt, tomato puree concentrated (tomatoes), garlic granulate, flavour (flavour, salt), spices, herbs.

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

GLUTEN / GLUTEN

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	helle Pasta mit hellbrauner Füllung light pasta with light brown filling
Geruch / Smell:	arttypisch, nach Weizengrieß und würziger Fleischnote typical, wheat semolina and spicy beef
Geschmack / Taste:	würzige Füllung mit Rindfleischnote spicy filling with beef
Konsistenz / Texture:	al dente

---

## Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	5 kg
Inhalt brutto / gross weight:	5,23 g
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	lose im Karton / loose in the box
Portionsmaße / size of portion:	
Kartons pro Lage / boxes per layer:	12
Lagen pro Palette / layer per pallet:	7
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Karton / box:	weiß / white [325 mm x 220 mm x 170 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.

---

## Mikrobiologie / Microbiological criteria

---

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
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

---

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

---

Engergie / Energy	KJ	920
	kcal	218
Fett / Fat:	g	3,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	37
davon Zucker / of which sugar:	g	1,3
Eiweiß / Protein:	g	8,4
Salz / Salt:	g	0,72

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

---

## Zubereitung / Preparation:

---

Tortellini in ausreichend Salzwasser 8 min erhitzen; alternativ direkt in der Sauce ca. 10 min erhitzen

Heat tortellini in salt water for 8 min; alternative: heat tortellini in sauce for 10 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 order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).