



Serviovorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung  
Tortellini with ricotta spinach filling

Artikelnummer / Article no: 254747

GTIN: 4020714112161

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: gefüllte Teigware mit Ricotta-Spinat-Füllung, vorgegart, tiefgekühlt  
filled pasta with ricotta-spinach-filling, precooked, deep frozen



## Zutaten / Ingredients:

HARTWEIZENGRIESS, Trinkwasser, FRISCHKÄSE Magerstufe (15-16% Tr., enthält mikrobielles Lab), Kartoffelflocken, Blattspinat 5%, Rapsöl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Molkeneiweißkäse 1,7% (MOLKE AUS PAST. MILCH, Säuerungsmittel [Citronensäure, Milchsäure], mind. 30% Fett i. Tr.), Gemüsebrühe (Meersalz, LAKTOSE, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelke), Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Gewürze.

DURUM WHEAT SEMOLINA, water, CREAM CHEESE low fat (15-16% dry matter, contains microbial rennet), potatoe flakes, leaf spinach 5%, rape seed oil, bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), WHEY PROTEIN CHEESE 1,7% (whey of pasteurised milk, acidifier citric acid, minimum 30% fat in dry matter), condiment (sea salt, LACTOSE, onions, rape oil, lovage, carrot, leek, macis, curcuma, parsley, clove), garlic paste (garlic, salt), spices.

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

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	helle Pasta mit grüner Füllung white pasta with green filling
Geruch / Smell:	arttypisch, nach Weizengrieß, Spinat und Käse typical, wheat semolina, spinach and cheese
Geschmack / Taste:	würzige Füllung mit Spinatnote spicy filling with spinach
Konsistenz / Texture:	al dente

---

## Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	5 kg
Inhalt brutto / gross weight:	5,22 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	908
	kcal	215
Fett / Fat:	g	3,4
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	38
davon Zucker / of which sugar:	g	0,9
Eiweiß / Protein:	g	8
Salz / Salt:	g	0,30

\* 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).