



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Di Cucina Cannelloni Zucchini-Spinat Di Cucina Cannelloni Zucchini-Spinach
Artikelnummer / Article no:	254802
GTIN:	4020714114189
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	gerollte Teigware mit Zucchini-Spinat-Füllung, tiefgekühlt rolled pasta with zucchini-Spinach-filling, deepfrozen



Zutaten / Ingredients:	HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Zucchini 14,3%, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Blattspinat 5,1%, Ricotta (MOLKENEIWEISSKÄSE), Zwiebeln, MAGERQUARK, Reisquellmehl, WEIZENMEHL, KÄSE, HARTKÄSE, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, Zucker, Gewürze, Knoblauch, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Schnittlauch.
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

durum WHEAT semolina, water, zucchini 14,3%, bread crumbs (WHEAT flour, salt, yeast), leaf spinach 5,1%, ricotta (WHEY protein cheese), onions, skimmed MILK curd cheese, rice flour, WHEAT flour, CHEESE, HARD CHEESE, salt, sweet WHEY powder, sugar, spices, garlic, EGG WHITE powder, chives.

Allergene / Allergens: (gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)	GLUTEN, MILCH, EI / GLUTEN, MILK, EGG Kann Spuren enthalten von: SOJA. May contain traces of: SOY.
--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	helle Pasta, heller Ricotta mit Zucchini und Spinat light pasta, light ricotta with zucchini and spinach
Geruch / Smell:	nach Weizengrieß, Ricotta, Zucchini und Spinat wheat semolina, ricotta, zucchini and spinach
Geschmack / Taste:	leicht würzige Gemüse-Ricottafüllung spicy vegetable and ricotta 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 100 mm +/- 5 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	12
Lagen pro Palette / layer per pallet:	7
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	743
	kcal	176
Fett / Fat:	g	1,7
davon gesättigte Fettsäuren /	g	< 0,1
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	32
davon Zucker / of which sugar:	g	1,4
Eiweiß / Protein:	g	7,0
Salz / Salt:	g	0,85

* 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 160 °C ca. 15 min erhitzen.

Fill some sauce in a casserole or gastronorm dish, arrange deepfrozen cannellonis and put some sauce and cheese on top. Heat in the preheated oven at 160 °C for 15 min.

Die Zubereitung muss eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Hierbei sind die Schwankungen durch verschiedene Ofenmodelle, Fülle der Beladung etc. vom Anwender zu berücksichtigen.

The preparation must ensure a core temperature of at least 75 °C. The variations due to different oven models, fullness of the load etc. must be taken into account by the user.

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