


Lieferanteninformationen		
Bon Pastaio GmbH	Tel.: + 49 (0) 35365 / 396989	
Lindenstraße 51	Fax: + 49 (0) 35365 / 396982	
D-04895 Falkenberg / Elster	E-Mail Verkauf: <a href="mailto:vertrieb@bonpastaio.de">vertrieb@bonpastaio.de</a>	
<a href="http://www.bonpastaio.de">www.bonpastaio.de</a>	E-Mail Qualitätssicherung: <a href="mailto:falkenberger@bonpastaio.de">falkenberger@bonpastaio.de</a>	
Zertifizierung	IFS, BCS Öko-Garantie	
		
Produktinformationen		
Zolltarifnummer	19023090	
GTIN	4019797051078	
Artikelnummer	15107	
Verkehrsbezeichnung	Gnocchi di Patate	
Produktbeschreibung (Auslobung)	feine gelbe Kartoffelgnocchi nach traditionell italienischer Art, tiefgekühlt	
Produktkategorie	TK-Kartoffelprodukt	
Deklaration	<input checked="" type="checkbox"/> deklarationsfrei <input checked="" type="checkbox"/> Vn vegan <input checked="" type="checkbox"/> laktosefrei	
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel	
Kartonmaße in mm	390x292x195	
Füllmenge netto	10 kg	
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 10,5 kg	
Kartons pro Lage / Anzahl Lagen	8 / 9	
Anzahl pro Palette	72	
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Verpackungsmaterial nach dem derzeitigen Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung der EU Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen verwendet werden.	
Lagerbedingungen		
Temperatur	- 18 °C	
Haltbarkeit	mindestens 18 Monate	
Restlaufzeit	mindestens 12 Monate	
Zutatenliste-Zusammensetzung		
pro 100 g	1. Trinkwasser	
vor Erhitzungsprozess	2. Kartoffelteigmischung (Kartoffelmehl, Maisstärke, Kartoffelstärke, Weichweizenmehl, Salz)	
	3. Hartweizengrieß	
		
Erstellt von: Zwahr am: 19.06.01 Geändert von: D. Voß Am: 25.06.19		
Geprüft von: Tobias Theuner Am: 25.06.19		
Freigabe durch: Janine Scheel Am: 25.06.19		

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	665 kJ	157 kcal	0,3 g	0,2 g	35 g (3,3 g)	2,1 g	2,6 g	1,5 g
Produktparameter								
Stückgewicht	6-8 g +/- 5 %							
Größe in mm	-							
Füllungsanteil	0 %							
Teiganteil	100 %							
Sensorik								
Aussehen	typ. Gnocchi							
Farbe	gelb							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes			
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	---	---			
Warnwert in KbE* / g	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	n.n.** in 25 g	1 x 10 <sup>2</sup>			
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben. Ziehen lassen bis Gnocchis oben schwimmen, nicht nochmals aufkochen (evt. mit etwas Butter in der Pfanne leicht an schwenken) oder mit einer Sauce nach Wahl mischen und erhitzen.							
Nur erhitzt verzehren.								
Genetisch veränderte Organismen								
Garantieerklärung	Wir bestätigen, dass das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand im Sinne der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der EG Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. gentechnisch veränderte Organismen enthält oder Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.							
Deklaration								
nach Zubereitung deklarationsfrei im GV-Bereich								

Allergene			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Kartoffelteigmischung, Hartweizengrieß		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL			x
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT			x
Krebstier- und Krebstiererzeugnisse			x
Eier und Eierzeugnisse			x
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse			x
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (Amygdalus communis L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE (Corylus avellana)			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE (Juglans regia)			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE (Anacardium occidentale)			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE (Carya illinoensis)			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE (Bertholletia excelsa)			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN (Pistacia vera)			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE (Macadamia ternifolia.)			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm			x
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern			x
Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			