





Lieferanteninformationen		
Bon Pastaio GmbH	Tel.: + 49 (0) 35365 / 396989	
Lindenstraße 51	Fax: + 49 (0) 35365 / 396982	
D-04895 Falkenberg / Elster	E-Mail Verkauf: vertrieb@bonpastaio.de	
www.bonpastaio.de	E-Mail Qualitätssicherung: falkenberger@bonpastaio.de	
Zertifizierung	IFS, BCS Öko-Garantie	
		
Produktinformationen		
Zolltarifnummer	19022091	
GTIN	4019797054659	
Artikelnummer	15471	
Verkehrsbezeichnung	Rustico Ravioloni Rucola	
Produktbeschreibung (Auslobung)	vorgegarte Teigtasche mit einer Füllung aus Ricotta, frischem Rucola und Hartkäse, tiefgekühlt	
Produktkategorie	TK-Pastaprodukt	
Deklaration	<input checked="" type="checkbox"/> deklarationsfrei <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch	
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel	
Kartonmaße in mm	386x296x112	
Füllmenge netto	3 kg	
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 3,4 kg	
Kartons pro Lage / Anzahl Lagen	8 / 15	
Anzahl pro Palette	120	
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 vor Erhitzungsprozess	1. Ricotta 32 % (Molke aus past. Milch, Salz; Säuerungsmittel: Zitronensäure, mind. 30 % Fett i. Tr.) 2. Hartweizengrieß 3. Weichweizendunst 4. frischer Rucola 10 % 5. Trinkwasser 6. Hartkäse 5 % (enthält mikrobielles Lab, mind. 32 % Fett i. Tr.) 7. past. Vollei (Eier aus Bodenhaltung) 8. Kartoffeln	9. Sonnenblumenöl 10. Paniermehl (Weizenmehl, Salz, Hefe) 11. Speisesalz 12. Kurkuma 13. Pfeffer 14. Muskat
		
Erstellt von: D. Voß Am: 30.11.18	Gepüft von: Tobias Theuner Am: 21.11.19	Freigabe durch: J. Scheel Am: 21.11.19
Geändert von: D. Voß Am: 21.11.19		

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	768 kJ	182 kcal	3,5 g	1,8 g	28 g ( 2,6 g)	2,2	8,9 g	0,58 g
Produktparameter								
Stückgewicht	17 g +/- 5 %							
Größe in mm	L=55 (+/-0,5), b=55 (+/-0,5), h=10 (+/-0,2)							
Füllungsanteil	55 %							
Teiganteil	45 %							
Sensorik								
Aussehen	Teigware, gefüllt							
Farbe	gelb							
Geruch	artypisch							
Geschmack	artypisch							
Konsistenz	artypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Enterobacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase-positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 <sup>5</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>1</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>2</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 teilgegarte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt im Konvektomaten/Kombidämpfer 3 Minuten bei 95-100 °C im Dampf garen (leicht beölen, leicht besalzen).							
	Teigwaren tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten köcheln lassen.							
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. 1831/2003 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.							
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe								
Zusatzstoffe	Enthalten		in folgenden Zutaten					
	Ja	Nein						
Farbstoff		x						
Konservierungsstoff		x						
Antioxidationsmittel		x						
Geschmacksverstärker		x						
geschwefelt		x						
geschwärzt		x						
gewachst		x						
Süßungsmittel		x						
Phosphat		x						

Allergene			
Allergene Stoffe	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich	
		Ja	Nein
Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Hartweizengrieß, Weichweizendunst, Paniermehl		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, Weichweizendunst, Paniermehl		
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	past. Vollei		
Fisch und Fischerzeugnisse			x
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
Soja und Sojaerzeugnisse			x
Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	Ricotta, Hartkäse		
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 Lupineerzeugnisse			x
Eine komplette Alba-Liste kann angefordert werden.			