

1

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	1139 kJ	269 kcal	2,1 g	0,8 g	50 g (3,5 g)	4,8 g	10 g	0,50 g
Produktparameter								
Stückgewicht	44-46g/ ± 5 %							
Größe in mm	l=80mm, b=50 mm							
Füllungsanteil	50 %							
Teiganteil	50 %							
Sensorik								
Aussehen	gefüllte, geschlossene Teigrolle							
Farbe	gelb							
Geruch	arttypisch							
Geschmack	arttypisch							
Konsistenz	arttypisch							
Mikrobiologie								
* Koloniebildende Einheit **nicht nachweisbar	Aerobe mesophile Koloniezahl	Entero- bacteriaceae	Escherichia coli	Koagulase- positive Staphylokokken	Präsumptive Bacillus cereus	Salmonella	Listeria monocytogenes	
Richtwert in KbE* / g	1 x 10 ⁵	1 x 10 ²	1 x 10 ¹	1 x 10 ²	5 x 10 ²	---	---	
Warnwert in KbE* / g	---	1 x 10 ³	1 x 10 ²	1 x 10 ³	1 x 10 ³	n.n.** in 25 g	1 x 10 ²	
Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegarnte TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt im Kombidämpfer 8-10 min bei 100° C im Dampfgaren (leicht beölen, leicht besalzen).							
	Mit Tomaten- oder Béchamelsoße bedecken und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 25-30 min garen.							
	Tiefgefrorene Cannellotti ca. 10-15 min in kochendem Salzwasser oder Brühe ziehen 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. 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.							
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, Paniermehl, Weichweizendunst		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, Paniermehl, Weichweizendunst		
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	Sellerie		
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.			