

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	04019797056899		
Artikelnummer	15689		
Verkehrsbezeichnung	Tortellini CarNO		
Produktbeschreibung (Auslobung)	vorgegarte gelbe Teigware mit einer würzigen Auberginenfüllung als Fleischalternative, tiefgekühlt		
Produktkategorie	TK-Pastaprodukt		
Deklaration	 deklarationsfrei  laktosefrei  vegan		
Verpackung			
Verpackungsmaterial	Karton, PE-Innenbeutel		
Kartonmaße in mm	390x292x195		
Füllmenge netto	9 kg		
Gewicht pro Verpackungseinheit	ca. 9,5 kg		
Kartons pro Lage/ Anzahl Lagen	8/9		
Anzahl pro Palette	72 Karton		
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 8 Monate		
Zutatenliste-Zusammensetzung			
pro 100 g vor Erhitzungsprozess	1. Hartweizengrieß	8. Rapsöl	
	2. Trinkwasser	9. Karotten	
	3. Kartoffelflocken	10. Speisesalz	
	4. Aubergine 6 %	11. Tomatenmark zweifach konzentriert (Tomaten)	
	5. Paniermehl (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe)	12. Knoblauchgranulat	
	6. Blattspinat	13. Aroma (Aroma, Speisesalz)	
	7. Zwiebeln	14. Pfeffer	
		15. Kurkuma	
		16. Basilikum	
		17. Rosmarin	
		18. Oregano	
Erstellt von: J.Sachse am: 14.02.2022 Geändert von: J.Sachse am: 21.03.22	Geprüft von: Tobias Theuner am: 21.03.22	Freigabe durch: Janine Scheel am: 21.03.22	

Nährwertangaben								
Nährwerte pro 100 g	Energie		Fett	davon ges. FS	Kohlenhydrate (davon Zucker)	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
	926 kJ	219 kcal	3,8 g	0,3 g	40,4 g (< 0,5 g)	3,6 g	4,1 g	0,55 g
Produktparameter								
Stückgewicht	6 g +/- 5 %							
Größe in mm	Ø30							
Füllungsanteil	25 %							
Teiganteil	75 %							
Sensorik								
Aussehen	kleiner Teigring							
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 teilgegarnte TK-Fertigerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen, DGHM 2014								
Zubereitungshinweis								
	Tiefgekühlt 4 - 7 min im Konvektomaten erhitzen (leicht beölen).							
	Tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben, 4-6 Minuten leicht köcheln lassen oder in einer Soße erhitzen.							
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		
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN	Hartweizengrieß, 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			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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.)			x
Schalenfrüchte, namentlich HASELNÜSSE ( <i>Corylus avellana</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich WALNÜSSE ( <i>Juglans regia</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich KASCHUNÜSSE ( <i>Anacardium occidentale</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PECANÜSSE ( <i>Carya illinoensis</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PARANÜSSE ( <i>Bertholletia excelsa</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich PISTAZIEN ( <i>Pistacia vera</i> )			x
Schalenfrüchte, namentlich MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE ( <i>Macadamia ternifolia</i> )			x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
Senf und Senferzeugnisse			x
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse			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.			