

	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 18.12.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Art. 28 Ravioli mit Pilze

Allgemeine Angaben

Produktname:	Ravioli mit Pilze - <i>tiefgefroren</i>
Verkehrsbezeichnung:	Ravioli mit Pilze - <i>tiefgefroren</i>
Nettofüllmenge:	Gewicht pro Stück: ca. 12 g Gewicht pro Beutel: 500 g Gewicht pro Karton: 12 x 500 g = 6 kg
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	<u>TEIG (52%): Hartweizenmehl, Eier, Wasser, Roggenmehl, Salz.</u> <u>FÜLLE (48%): Ricotta (Molke, Milch, Salz, Säuerungsmittel: E330), Pilze in veränderbaren Gewichtsanteilen 29% (Pleurotus ostreatus, Boletus luteus, Lentinus edodes, Pholiota nameko, Boletus edulis, Boletus badius), Champignons 14%, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren), Wasser, Sonnenblumenöl, getrocknete Zwiebel, getrocknete Steinpilze 0,73% (Boletus edulis und relative Gruppen), Butter (enthält Milch), pflanzliche Würze (Salz, Maltodextrin, Brühe Extrakt, Hefeextrakte (enthalten Gluten), Olivenöl, Zwiebelpulver, Lauch Pulver, Tomatenpulver, Knoblauchpulver), Salz, getrocknete Petersilie, Knoblauchpulver, Pfeffer.</u>
Serviervorschlag:	Die gefrorenen Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei mäßiger Hitze ca. 7 Minuten köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und mit Parmesankäse und goldbrauner Butter, oder mit einer leichten Weissweinsauce (Bratensaft, Weisswein, Sahne, Salz und gemahlene Pfeffer) servieren.
Lagerung und Transport:	Bei mind. -18°C
EG Zulassungsnummer:	IT 9-2112/L CE
MHD ab Produktion:	15 Monate
Gentechnik (GVO)	Das Produkt ist laut VO EG 1829/2003 und VO 1830/2003 gentechnikfrei.
Kontaminanten in Lebensmitteln	Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 i.g.F. sowie deren letzter Abänderung durch Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert (kcal)	192
Brennwert (kJ)	812
Fett (g)	4,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,9
Kohlenhydrate (g)	30,2
davon Zucker	2,7
Eiweiß (g)	7,5
Salz (g)	0,8

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	<5.000.000 KbE/g
Salmonellen	n.n in 25 g*
Listeria monocytogenes	<100 KbE/g*
E. coli	<100 KbE/g
Schimmel	<1.000 KbE/g
Hefen	<10.000 KbE/g
*laut VO EG 2073/2005	



	QD 4.2.1.1 Produktspezifikation	Data: 18.12.2014 Versione: 02
		Redatto: MP Controllato: ES Approvato: ES

Sensorische Parameter

Aussehen/Farbe	Typische Ravioliform, hellbraune Füllung mit sichtbare Pilze und Petersilie
Geruch	typisch nach Teig und Pilzen
Geschmack	angenehm nach Pilzen
Textur	bissfest, weiche Füllung

Allergene laut Richtlinie 2003/89 EWG Anhang IIIa (und nachfolgende Änderungen)

Allergene	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krustentiere und daraus gewonnen Erzeugnisse		X	
Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse	X		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	X		
Schalenfrüchte		X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid >10mg/kg Produkt		X	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Verpackungsdaten

Verpackungsmaterial:	Konform laut Reg. UE 10/2011
VE/Verpackung:	500 g
Materialbezeichnung:	Bottom Film: PA/PE /PA/PE – Top Film: OPA/PE
Maße in cm:	14,2 x 19,5 x 5,5
Karton Materialbezeichnung:	Faltkarton KBSK/363/C
Maße in cm:	27 x 37 x 20
Ean Codex 500g Packung:	8004035100737
Ean Codex 6 kg Karton:	8004035010760

Rev.:08/04/2015

Diese Spezifikationen werden von der Firma Strauss Josef G.M.B.H. erstellt und laufend aktualisiert.
Dennoch können Produkte Rezepturänderungen unterliegen.
Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung.

