

Produktspezifikation

GTIN: 07612164013777

Ravioloni al salmone

Material: 205839

Artikelbeschreibung

Markenname / Hersteller	frigemo
Sachbezeichnung	Tiefgekühlte Teigwarenspezialität mit Lachs, vorgekocht
Produktegruppe	Gefüllte Pasta TK
Kontakt	frigemo ag - CH-2088 Cressier

Artikelklassifikation & Hierarchieangaben

Basisartikel Kennzeichen	Ja
Konsumenteneinheit	Ja
Liefereinheit	Nein
Fakturiereinheit	Nein
Bestelleinheit	Nein
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit

GLN- und Datumsangaben

Datenverantwortlichen	7610078000005 - frigemo AG, CH-2088 Cressier
-----------------------	--

Aufbewahrung und Verwendung

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten	Tiefkühlprodukt: bei -18°C oder kälter aufbewahren. Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren.
---	--

Verwendungshinweise für den Konsumenten	Nach dem Auftauen rasch verbrauchen und nicht wieder einfrieren. Bei Ueberschreiten der empfohlenen Lagertemperaturen ist eine Qualitätsverminderung möglich.
Zubereitungsanweisung	Combi-Steamer: Tiefgekühltes Produkt in Gastronorm-Schale (nur halb füllen) geben, mit etwas Öl übergießen und bei 95°C (Stufe: Dämpfen) während 4-5 Minuten garen. Anschliessend würzen und buttern.
Zubereitungsanweisung	Konventionell: In leicht kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren während 3-4 Minuten ziehen lassen. Achtung nur in kleinen Mengen kochen.

Abmessung und Verpackung

Bruttogewicht	1,018 g
Nettofüllmenge Beschreibung	4x1kg
Nettogewicht	1,000 g
Tiefe	70 mm
Breite	300 mm
Höhe	390 mm
Verpackung: Mehrwegkennzeichnung	Nein

Zutaten

Zutatenliste	HARTWEIZENGRIESS, Wasser, GERÄUCHERTER LACHS 7% (ROSA-LACHS, Speisesalz), MASCARPONE (RAHM, MILCHPROTEIN, Speisesalz), RICOTTA (MOLKENEIWEISSKÄSE), EIER 3%, RAHM, KÄSE, WEIZENMEHL, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Petersilie, Zitronensaft, Gewürze, Rohrohrzucker, Hefe
Enthält Artikel gentechnisch verändertes Protein oder GVO?	Nein / Frei von

Allergenangaben

Allergenangaben	Grad des Vorkommens
-----------------	---------------------

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja / Enthält
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja / Enthält
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja / Enthält
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja / Enthält
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kann spüren enthalten

Nährwerte

Nährwerte 100 Gramm

Zubereitungsgrad	Unzubereitet
Messgenauigkeit	ungefähr (~) - Die angewandte Methode zur Analyse des Produktes führte zu einem ungefähren Wert der Nährwertangabe.

Energie	815 kJ / 193 kcal
---------	-------------------

Nährwert	Wert	Referenzmenge in Prozent (%)
Fett	4.9	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	2.7	
Kohlenhydrate	28	
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.9	
Eiweiß	8.5	
Salz	1	

Produktionsland

Produktionsland	SCHWEIZ
-----------------	---------

Spezifische Zusatzdaten

Herstellverfahren	1. Teigwaren formen 2. blanchieren 3. abkühlen, lose tiefkühlen 4. verpacken
spez. Produktdetails	
nicht deklarationspflichtige E-Nummern	E536, E535
Zertifizierungsstelle Adresse	

Sensorik / Microbiologie / Chemisch-physikalische Daten

Farbe	Teig gelblich; Füllung weiss-rosa mit grünen Punkten
Geruch / Geschmack	Typisch nach Teigwaren und Lachs, frei von Fremdgeruch, -geschmack
Textur	Teig "al dente", Füllung mit leichtem Biss
Aussehen	Grosse viereckige Ravioli mit Lachsfüllung, lose tiefgekühlt

Keimart	E. coli
Risikoklasse	Kritischer Keim
Toleranzwert m	10
Grenzwert M	100
n	5
c	2

Keimart	Listeria monocytogenes
Risikoklasse	Kritischer Keim
Toleranzwert m	10
Grenzwert M	100

n	5
c	2

Keimart	Staph. koag. +
Risikoklasse	Kritischer Keim
Toleranzwert m	10
Grenzwert M	100
n	5
c	2

Keimart	Enterobacteriaceae
Risikoklasse	Indicator Keim
Toleranzwert m	100
Grenzwert M	1000
n	5
c	2

Keimart	Schimmelpilz
Risikoklasse	Indicator Keim
Toleranzwert m	100
Grenzwert M	1000
n	5
c	2

Keimart	Hefen
Risikoklasse	Indicator Keim
Toleranzwert m	100
Grenzwert M	1000
n	5
c	2

Keimart	Bazillus Cereus
---------	-----------------

Risikoklasse	Kritischer Keim
Toleranzwert m	100
Grenzwert M	1000
n	5
c	2

Keimart	GKZ
Risikoklasse	Indicator Keim
Toleranzwert m	100000
Grenzwert M	1000000
n	5
c	2

Keimart	Salmonellen
Risikoklasse	Pathogener Keim
Toleranzwert m	NN/25G
n	5
c	0

Analysekriterium	Stk-Gewicht
Mittelwert +/- Toleranz [Einheit]	315 ± 5 [G/10STK]

Analysekriterium	Länge
Mittelwert +/- Toleranz [Einheit]	50 ± 5 MM

Analysekriterium	Abmessungen
Mittelwert +/- Toleranz [Einheit]	80 ± 5 MM [BREITE]

Analysekriterium	Höhe
Mittelwert +/- Toleranz [Einheit]	15 ± 5 MM