

Produktspezifikation intern

Domino Food AG
Herbergstrasse 29
9524 Zuzwil
Tel.: 071 944 18 33
Fax.: 071 944 18 34

Artikel: **Ravioli Gallinacci**

Sachbezeichnung: Teigwaren gefüllt mit Pfifferling und Ricotta

Artikel Nr.: 5441

Herkunft: Schweiz

Verpackungseinheit: Karton mit Innenbeutel 2 x 2 kg
und Deklarations - Etikette auf dem Karton

Produktebeschreibung: rechteckige vorblanchierte Teigtaschen im Eierteig
gefüllt mit Pfifferlingfüllung, lose gefroren

Aussehen:	Grösse:	Grösse:	ca. 28 gr. / 7.5 x 5.5 cm
	Füllanteil:	Füllanteil:	50% Füllung 50% Teig
	Farbe:	Farbe:	gelblicher Eierteig

Sensorik:	Geschmack:	arttypischer Pfifferlinggeschmack
	Konsistenz:	al dente mit cremig weicher Füllung

Lagerung:	Temp.:	mind. -18° C
	Halbarkeit:	mind. 12 Monate

Rückverfolgbarkeit: gewährleistet

Mikrobiologische Werte:	Parameter:	Einheit:	Grenzwert / Richtwert:
	Aerobe, mesophile Keime	KbE/g	< 1'000'000
	Enterobacriaceen	KbE/g	< 100
	Hefen	KbE/g	< 100
	Salmonella	KbE/g	n.n
	Schimmelpilze	KbE/g	< 100
	Staphylococcus aureus	KbE/g	< 100

Zutaten:	Teig:	Hartweizengriess, CH-Vollei past. (Freilandhaltung), Wasser, Gewürzzubereitung
	Füllung:	Ricotta, Pfifferlinge 25%, Champignons, Paniermehl, Zwiebeln, Petersilie, CH-Vollei past. (Freilandhaltung), Gewürzzubereitung.

Technologische Behandlung: -

Nährwert 100 g enthalten:	Energiewert	1537 kj / 373 kcal
	Fett	5.97 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
	Kohlenhydrate	62.37 g
	davon Zucker	0.5 g
	Eiweiss	18 g
	Salz	1.2 g

Allergieliste: **Eier, Gluten, Lactose.**

Gentechnologie: Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt.
Zur Herstellung werden keine Gentechnisch veränderte Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.

Datum: 01.08.2022

Ersteller: M.F