

Produktspezifikation intern

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

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|-------------------------------|
| Artikel: | Ravioli Asparagi | | |
| Sachbezeichnung: | Teigwaren gefüllt mit Spargel und Ricotta | | |
| Artikel Nr.: | 5451 | | |
| Herkunft: | Schweiz | | |
| Verpackungseinheit: | Karton mit Innenbeutel 2 x 2 kg und Deklarations - Etikette auf dem Karton | | |
| Produktebeschreibung: | rechteckig Tiefgekühlte Teigtaschen im Eierteig gefüllt mit Spinat und Ricotta, lose gefroren | | |
| Aussehen: | Grösse: | ca. 28 gr. / 7.5 x 5.5 cm | |
| | Füllanteil: | 50% Füllung 50% Teig | |
| | Farbe: | gelblicher Eierteig | |
| Sensorik: | Geschmack: | arttypischer Spargelgeschmack | |
| | 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 |
| | Enterobacereiaceen | KbE/g | < 100 |
| | Hefen | KbE/g | < 100 |
| | Salmonella | KbE/g | n.n |
| | Schimmelpilze | KbE/g | < 100 |
| | Staphylococcus aureus | KbE/g | < 100 |
| Zutaten: | Teig: | Hartweizengriess, Vollei CH past. (Freilandhaltung), Wasser, Gewürzzubereitung. | |
| | Füllung: | Spargel grün 40%, Ricotta, Paniermehl, Reibkäse, Mascarpone, Vollei CH past (Frilandhaltung)., Schnittlauch, Gewürzzubereitung. | |
| Technologische Behandlung: | wärme Behandlung | | |
| Nährwert 100 g enthalten: | Energiewert | 1706 kj / 414 kcal | |
| | Fett | 9.7 g | |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0.2 g | |
| | Kohlenhydrate | 63 g | |
| | davon Zucker | 0 g | |
| | Eiweiss | 20.2 g | |
| | Salz | 0.3 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 |