



PRODUCTSPECIFICATIE

Art. nr.	D12
Productnaam en verpakking	Cannelloni Ricotta e Spinaci (1 x 3 kg)
EAN handelseenheid (karton)	5413835651951
Intrastat	1902209190

1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE



Productbeschrijving

Pastarollen met een smakelijke vulling van ricotta en spinazie.

Aanbeveling aangifte

Gevulde en IQF diepgevroren pasta met ei.

Ingrediëntendeclaratie

Voorgekookte pasta 35%: (pasta met ei 78% [zachte **tarwebloem**, harde **tarwegriesmeel**, **eieren** 12%] water, zout). Vulling 65%: ricotta 59% (**wei**, **melk**, zout, zuurteregelaar: citroenzuur), spinazie 30%, geraspte harde kaas (**melk**, zout, microbiel stremsel), paneermeel (zacht **tarwemeel**, water, zout, gist (Saccharomyces cerevisiae)), zout.

Toevoegingen/additieven: geen.

Allergenen: gluten, melk, eieren. Kan sporen bevatten van: vis, schaaldieren, weekdieren, noten, selderij, soja, mosterd, sulfieten.

Houdbaarheid: vanaf productie 18 maanden in de originele gesloten verpakking bij -18°C. Na ontdooiing niet meer invriezen.

Aanbevolen bereiding:

Vet een bakplaat in met wat boter, olijfolie of saus en leg er de bevroren pasta op. Bedek met saus en bak in een traditionele op 180°C voorverwarmde oven gedurende 30 minuten of gedurende 20 minuten in een hete lucht oven.

2. SENSORISCHE PARAMETERS

Aspect	Goed gevormd vel pasta met vulling, van uniforme grootte, glad en homogeen, onbeschadigd en met een dikte van normale pasta,. De vulling is romig en glad.
Uitzicht/kleur	Typische geelachtige pastakleur, gevuld met de klassieke kleur. Geen abnormale kleuren.
Geur	Aromatisch, typisch. Geen abnormale geur.
Smaak	Typisch, geen abnormale smaak.



3. FYSISCHE PARAMETERS

Parameter	Doelwaarde	Tolerantie
Lengte	100 mm	+/- 5,0 mm
Diameter	22 mm	
Gewicht cannelloni	50 g	+/- 5 g
Dikte cannelloni	1,2 mm	+/- 0,5 mm
Vulling / deeg	65% / 35%	

4. VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Doelwaarde
Energetische waarde	150 kcal / 631 kJ
Vetten	5 g
waarvan verzadigde vetzuren	3,4 g
Koolhydraten	17,6 g
waarvan suikers	1,27 g
Vezels	1,7 g
Eiwitten	7,9 g
Zout	1 g

Alle chemische data verwijzen naar 100 g afgewerkt product en zijn berekende waarden.

5. ALLERGENEN

Gluten, melk, eieren.

Kan sporen bevatten van: vis, schaaldieren, weekdieren, noten, selderij, soja, mosterd, sulfieten.

6. GMO

Onze producten zijn niet aangifteplichtig, noch aan de huidige in voege zijnde reglementering inzake genetisch gemanipuleerde voeding, noch aan de EU regulering (1829/2003 en 1830/2003) inzake etikettering, toelaatbaarheid en traceerbaarheid van genetisch gemanipuleerde voeding en diervoeding.

7. BESTRALING

Dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.

8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

Reg. CE 2073/2005

Parameter	Waarde (cfu/g)
Staphylococcus aureus	< 100
Salmonella	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100



9. VERPAKKING

Gegevens	Handelseenheid (TU)
EAN	5413835651951
Inhoud (stuks)	1 x 3 kg
Aard verpakking	Kartonnen omdoos en blauwe PE-zak
Afmeting verpakking	298 x 188 x 175 mm
Gewicht lege verpakking	250 g

10. LOGISTIEKE GEGEVENS

Gegevens	
Aantal kartons per laag	16
Aantal lagen per pallet	10
Totaal aantal kartons per pallet	160
Totaal gewicht product per pallet	480 kg
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm

11. WETTELIJKE VERKLARING

Dit product en het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

12. METAALDETECTIE

Alle producten werden gescreend op metalen voor verpakking. Gevoeligheid: diameter 1,5 mm voor Fe, diameter 1,75 mm voor non-Fe, diameter 2,5 mm voor roestvrij staal.

Opgemaakt te Diest dd. 16.02.2023	
-----------------------------------	--