



1. produkt Beskrivelse

1.1 Generell beskrivelse:

Tortellonipasta med ricotta og spinatfyll i oste- og fløtesaus med grønnsaker (26%), hurtigfrossen.

1.2 produkt beskrivelse

Produktnavn	Tortellini m/kremet ostesaus, vegetar,
Varenummer/ leverandørens varenr	F3889AA/8013
Produkttype	Ferdigmat til oppvarming
Opprinnelse	Tyskland
Produksjons land:	Tyskland
Nettovekt	1500g
Bruttovekt	
Produsent	FRoSTA Foodservice GmbH
Godkjenningsnummer	

8013 Tortellini med kremet ostesaus, vegetar, Frys, 1,5kgx6, 9 kg krt

2. Produksjon og prosessering

Behandlingsmetode	Hurtigfryst ferdigmat
Fast eller variabel vekt	Fast
Frysetemperatur	-30 °C eller lavere
Lagringstemperatur	-18 °C eller lavere

3. Merking og emballasje

3.1 Merking av informasjon

1. Produktnavn
2. Nettovekt
3. Produksjonsdato
4. Utløpsdato
5. Instruksjoner for oppbevaring
6. Opprinnelsesland
7. PO/LOT-nummer
8. Informasjon om leverandøren
9. Godkjeningsnummer
10. Sertifiseringsmerker (hvis noen)

3.2 Ytterligere merkingsinformasjon

Steke instruksjoner

Kombi steamer:

Hell innholdet i den frosne posen på et 1/1 gastrobrett og fordel jevnt. Stek ved 160 °C med 30 % fuktighet i ca. 13 minutter. Røre godt på slutten av steketiden.

Pan:

Hell innholdet i den frosne posen (750 g) i en panne uten å tilsette hva som helst og kok ved høy temperatur i 9 - 11 minutter til ønsket sauskonsistens er oppnådd.

8013 Tortellini med kremet ostesaus, vegetar, Frys, 1,5kgx6, 9 kg krt

3.3 Informasjon om emballasje

Emballasje	Innleggs pose Polyetylen
Porsjon vekt	1500g
D-pak emballasje	Solide kartonger i bølgepapp
D-pak dimensjoner	290 x 390 x 110 mm
D-pak vekt	360 g
Antall porsjoner per D-pak	
Pall / T-pak	800x1200x1783 mm
Vekt pall	15-25 kg
Antall D-pak i T-pak	54
GTIN FPAK	4024776000664
GTIN DPAK	4024776000671
GTIN TPAK	

4. Sertifiseringer og samsvar

5. Ernærings-, påstands- og forbrukerinformasjon

5.1 Næringsinnhold

Kilde til informasjon	Teoretisk beregning
Basis	Som den er

Næringsinnhold (per 100g)

Energi (kJ/kcal)	603 kJ (145 kcal)
Totalt fett	9,0 g
- Mettet fett	5,9 g
- Enumettet fett	0,0 g
- Flerumettet fett	0,0 g
Totalt karbohydrater	11,7 g
Kosttilskudd	1,2 g
Sukker	1,3 g
Protein	3,6 g
Salt	0,76 g

8013 Tortellini med kremet ostesaus, vegetar, Frys, 1,5kgx6, 9 kg krt

5.2 Ingredienser:

kokt tortellonipasta (vann, **DURUMHVETE SEMULEGRYN**, **HVETEMEL**, **MYSEOST (RICOTTA)**, **EGG**, spinat, inneholder rapsolje og/eller solsikkeolje, **HARD OST**, salt, muskatnøtt, gjær) (34%), vann, romanesco, cherry tomater, **KREMFLØTE** (6%), gule gulrøtter, margarin (vegetabilsk fett (palme, kokos), vann, emulgator mono- og diglyserider av fettsyrer, sur sitronsyre), gulrøtter, **EDAMOST** (3%), **SMØR**, stivelse (potet, ris), **OSTEMASSE**, salt, ruccula, sukker, rismel, hvitløk, grønnsakspulver (løk, pastinakk), maltodekstrin, krydder (løvstikke, gurkemeie, pepper, nellik, laurbærblad), rapsolje, steinsopp pulver, persille

5.3 Allergener

Melk, Gluten, Egg

Kan inneholde spor av bygg, rug, havre, krepsdyr, egg, fisk, soya, selleri, sennep, bløtdyr.

6. Holdbarhet og håndtering

Lagringstemperatur

Håndtering av instruksjoner

Instruksjon for tining

Holdbarhet

Oppbevares ved -18 °C eller lavere

Håndtering med forsiktighet for å unngå brudd. Må ikke fryses på nytt når den er tint.

Tine i kjøleskapet eller tilberedes direkte i ovn fra fryst tilstand.

12 måneder

7. Analytiske kriterier

7.1 Sensorisk

Utseende	
Aroma	
Smak	
Tekstur	
Annen	

7.2 Fysisk (f.eks. størrelse, form, metalledeksjon, fremmedlegemetoleranse)

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
Vekt		1500	1500
Lengde			
Bredde			
% Belegg			
% Glass			
% Fuktighet			
Greve			
Annen			

8013 Tortellini med kremet ostesaus, vegetar, Frys, 1,5kgx6, 9 kg krt

7.3 Mikrobiologi

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum
Enterobacteria	ISO 21528 modified		10.000 cfu/g
E. coli	ISO 16649-1/-2		100 cfu/g
Yeast	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37		10.000 cfu/g
Mould	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37		1.000 cfu/g
Coagulase-positive staphylococci	ISO 6888-1		1.000 cfu/g
Presumpt. Bacillus cereus	ISO 7932		1.000 cfu/g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1/-2, ISO 20838		10 cfu/g
Salmonella	ISO 6579, ISO 20838		negativ / 25 g

7.4 Kjemisk

	Spesifikasjon	Minimum	Maksimum

8. Kontaktinformasjon

Leverandør navn

Adresse

Telefon

E-post

nettsted

First Seafood AS

First Seafood AS, 1081 Oslo, Norge

+47 23 68 00 50

post@firstseafood.no

<https://firstseafood.no/>