

Ordnungsschlüssel / order key: VLQM056V1.0	Produktspezifikation <i>Product Specification</i>	Datum / date: 30.08.2021
--	---	------------------------------------

Allgemeine Informationen / General Information	
Name des Unternehmens: <i>Company Name:</i>	KoRo Handels GmbH
Adresse: <i>Address:</i>	Hauptstraße 26 10827 Berlin

Produktbeschreibung / Product description	
Artikelname: <i>Article name:</i>	Tortelloni Spinat -Ricotta <i>Tortelloni ricotta spinach</i>
Verkehrsbezeichnung: <i>Legal name:</i>	Gefüllte Teigwaren mit Ricotta und Spinat <i>Tortelloni pasta with pastry coat filled with spinach and ricotta cheese</i>
Artikelnummer: <i>Article number:</i>	TORTEL_003
Zutaten: <i>Ingredients:</i>	Teig: HARTWEIZENGRIEß (GLUTEN), Wasser; 30 % Füllung: 10,5 % MOLKENEIWEIßKÄSE RICOTTA (MOLKE, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Milchsäure), PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), 8,1 % VOLLEI pasteurisiert, 4,9 % Spinat, SÜßMOLKENPULVER (LAKTOSE), HARTKÄSE (LAKTOSE), Gewürze, Rapsöl, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure <i>Dough: DURUM WHEAT SEMOLINA (GLUTEN), water, 30% Filling: 10,5% WHEY MILK CHEESE RICOTTA (WHEY, acidifier: citric acid, lactic acid), BREADCRUMBS (WHEAT FLOUR, salt, yeast), 8,1% WHOLE EGG pasteurized, 4,9% spinach, SWEET WHEY POWDER (LACTOSE), HARD CHEESE (LACTOSE), spices, rapeseed oil, salt, acidifier: citric acid</i>
zusätzlicher Hinweis (falls vorhanden): <i>additional note (if available):</i>	Die Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Kochzeit: ca. 8-10 Minuten. Dann abgießen und mit einer Sauce servieren <i>Put the pasta into boiling, salted water. Cooking time: approx. 8-10 minutes. Then drain and serve with a sauce.</i>
Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight/ quantity:</i>	1 kg

Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i>	Kunststoffbeutel <i>Plastic bag</i>
---	--

Produktbeschreibung / Product description	
Besondere Eigenschaften: <i>Special characteristics:</i>	<input type="checkbox"/> bio / organic (Öko-Kontrollstelle / organic control body: _____) Agriculture: <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> non-EU <input type="checkbox"/> EU/ non-EU <input type="checkbox"/> fairtrade / fairtrade <input type="checkbox"/> vegan / vegan <input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch / vegetarian <input type="checkbox"/> glutenfrei / glutenfree <input type="checkbox"/> laktosefrei / lactose-free <input type="checkbox"/> ohne Zuckerzusatz* / without added sugar* <input type="checkbox"/> andere / others:

*kann von Natur aus Zucker enthalten / may contain sugar naturally

Sensorische Beschreibung / Sensorical description	
Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i>	Typisch geformte Tortelloni / gelb, glänzend Füllung: weiß-grüne Paste mit grünem Spinatpartikeln <i>Typically shaped tortelloni / yellow, shiny</i> <i>Filling: white-green paste with green spinach particles</i>
Geschmack: <i>Flavour:</i>	Ricotta-Geschmack mit einem Hauch Spinat <i>Ricotta flavour with a hint of spinach</i>
Geruch: <i>Odour:</i>	Ricotta-Geruch mit einem Hauch Spinat <i>Ricotta odour with a hint of spinach</i>
Konsistenz: <i>Texture:</i>	Kompakter, elastischer Teig mit weicher Füllung <i>Compact, elastic dough with soft filling</i>

Nährwertangaben pro 100 g / Nutritional information per 100 g		
Energie: / Energy value:	1223 / 289	kJ / kcal
Fett: / Fat:	4,1	g
Davon gesättigte Fettsäuren: / of which saturated fatty acids:	1,5	g
Kohlenhydrate: / Carbohydrates:	53	g

Davon Zucker: / <i>Of which sugar:</i>	2,5	g
Ballaststoffe: / <i>Fibre:</i>	2,9	g
Eiweiß: / <i>Protein:</i>	10	g
Salz: / <i>Salt:</i>	1,4	g
sonstige Angaben: / <i>other values:</i>		% NRV**

**Nutritional Reference Value according to regulation (EU) Nr. 1169/2011/

Lagerung und Haltbarkeit / <i>Storage and Shelf Life</i>	
Optimale Lagerungsbedingungen: <i>Storage recommendations:</i>	Kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verzehren. <i>Store in a cool and dry place, protected from light. Once opened, store the product in the refrigerator and consume within 3 days.</i>
Mindesthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i>	5 Monate <i>5 months</i>

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV 1169 / 2011 / <i>Allergen Declaration according to EU Regulation 1169 / 2011</i>			
Legende: <i>Key</i>			
a. Allergen ist in der Rezeptur enthalten / <i>Allergen contained in recipe</i>			
b. Risiko der Kreuzkontamination ist möglich / <i>Possible risk of cross contamination</i>			
c. Allergen ist in der Rezeptur nicht enthalten / <i>Allergen not contained in recipe</i>			
	a	b	c
Glutenhaltiges Getreide / <i>gluten-containing cereals</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere / <i>Crustaceans:</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Ei / <i>Egg</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch / <i>Fish</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Soja / <i>Soy</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Milch (Laktose) / <i>Milk (lactose)</i>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse / <i>Peanuts</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Andere Schalenfrüchte*** / <i>Other edible nuts***</i>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Sellerie / <i>Celery</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x

Senf / Mustard	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Sesam / Sesame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Lupinen / Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x
Weichtiere / Molluscs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x

***** Mandeln / Almonds, Haselnüsse / Hazelnuts, Walnüsse / Walnuts, Cashewnüsse / Cashews, Pecannüsse, Pecans, Paranüsse / Brazil nuts, Pistazien / Pistachios, Macadamianüsse / Macadamia nuts**

Rechtliche Aspekte / Legal regulations		
	Ja / Yes	Nein / No
Mikrobiologische Kriterien werden nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eingehalten: <i>Microbiological criteria in accordance with Regulation (EC) No. 2073/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Pestizidrückstände werden nach Verordnung (EG) Nr. 396/2005 eingehalten: <i>Pesticide residues in accordance with Regulation (EC) No 396/2005:</i>	x	<input type="checkbox"/>
Höchstgehalte für Kontaminanten wie Schwermetalle und Mykotoxine werden nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 eingehalten: <i>Maximum levels for contaminants such as heavy metals and mycotoxins in accordance with regulation (EC) no 1881/2006</i>	x	<input type="checkbox"/>
Unsere Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen den Anforderungen der VO(EG) Nr. 1935/2004, VO(EG) Nr. 2023/2006 und VO(EG) Nr. 10/2011. <i>Our packaging materials in contact with food comply with the requirements of the VO(EG) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and (EC) No. 10/2011.</i>	x	<input type="checkbox"/>
Unsere Produkte sowie unsere Produktionsbereiche sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830 / 2003 frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Organismen. <i>Our products and producing areas are free from any genetically modified raw materials, auxiliary materials and other organisms according to regulation (EC) no 1829 / 2003 and regulation (EC) no 1830 / 2003.</i>	x	<input type="checkbox"/>
Unsere Produkte entsprechen der Richtlinie 1999/2/EG zur Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen. <i>Our products comply with Directive 1999/2/EC on the treatment of foodstuffs with ionising radiation.</i>	x	<input type="checkbox"/>

KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin
qm@korodrogerie.de



Completed: P.K. 30.08.2021

Verified: K.C. 31.08.2021

Modified: M.M. 13.09.2024

K.B. 07.11.2024