



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: ZINI Prodotti Alimentari, S.p.A., Via
Giacomo Watt 37, 20134 Milano, Italy

Art.Bez.:	Regali spinaci e mascarpone
Art.No.:	Toi2004
EAN:	
Gewicht:	20 ± 2 g
Abmessung:	60x100mm
Zutaten:	Hartweizengrieß 32 %, Ricotta (Molke, Sahne, Salz), Spinat 13,5 %, Mascarpone 7 %, frische Eier 6,5 %, Wasser, Hartkäse, Pflanzenwasser, Salz, Muskataroma
Allergene:	Enthält Gluten, Eier und Milch. Kann Spuren von Fisch, Krebstieren, Weichtieren, Soja und Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Frischeier Teigware mit Spinat-Mascarpone-Füllung, tiefgekühlt.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<100.000	Energie	852 kJ 203 kcal
Schimmel	<1 000	Fett	8,8 g
Hefen	<10 000	Davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Coliforme	<1 000	Kohlenhydrate	24 g
Koagulasepos Staph	<100	Davon Zucker	3,6 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	3,3 g
C. perfringes	<30	Eiweiß	7,6 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	0,77 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	
Enterotoxine	nicht nachweisbar in 25 g		

Haltbarkeit:	18 Monate ab Herstellung	Lagerung/Transport:	bei mindestens -18 °C
Restlaufzeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Std. verzehren.		
Zubereitung:	Traditionell: 3 Min. in kochendem Salzwasser. Pfanne: 4 Min. mit flüssiger Sauce. Kombidämpfer: 180 °C mit 10 % für 6 Min.		
Verpackung:	1x3000g pro Karton		
Palettierung:	Paletten höhe: 1932 mm; Lagen pro Palette: 11; Kartons pro Lage: 12; Kartons pro Palette: 132		
Verpackungsmaße:	Umkarton	327x270x162mm	
	Palette	EUR/EPAL	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.
Stand: 01.09.2025