

6003 Pasta Bolognese



Ein italienischer Klassiker mit Tomatensoße und Rindfleisch

Zutaten

Pasta (Hartweizen) (36%), Hackbraten (Fleischprodukt von Rindfleisch (46%), Kartoffelstärke, Stabilisator (E450, E451), Dextrose, Salz, Gewürze, Zwiebeln, Antioxidantien (E301, Rosmarinextrakt)) (13%), Karotte (9,6%), Tomaten (8,3%), Tomatenpaste, Zwiebeln, Rapsöl, Maisstärke, **Sellerie**, Fleischbouillon (Hefeextrakt, Maltodextrin, Salz, Rapsöl, Fleischextrakt, karamellierter Zucker, Zwiebeln), **Sojasauce (Soja, Salz, Essig)**, Gewürze, Knoblauch (0,4%), Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Gluten, Sellerie, Soja.

Laktosefrei, Ohne Milch

Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
Energie (kJ)	1800	2196	439	
Energie (kcal)	430	525	105	
Fett (g)	18	22	4,4	38
↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,0	2,4	0,5	
Kohlenhydrate (g)	53	65	12,9	50
↳ Davon Zucker (g)	8,3	10,1	2,0	
Ballaststoffe (g)	4	5	1,0	
Protein (g)	12	15	2,9	11
Salz (g)	3,8	4,6	0,9	
Wasser	Max 5 %			

Mikrobiologische Anforderungen

Mikroorganismen	Ziel (cfu / g)	Max (cfu / g)	Ref. verfahren
Gesamt	<10 000	100 000	NMKL 86
Coliforme	0	<10	NMKL 44
E. coli	0	<10	NMKL 125
Bacillus cereus	0	<10	NMKL 67
Salmonella	0	0 / 25 g	NMKL 71/PCR
Schimmel und hefe	<100	5000	NMKL 98

Gewicht

Netto: 122 g
Brutto: 139 g
Zubereitet: 500 g

Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneten Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

Zubereitung

- Obere Kante des Beutels an der Reißmarkierung abtrennen.
- Warmes Wasser bis zur Füllmarkierung hinzufügen (3,8 dl).
- Umrühren, Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak:	7036480052133
Artikelnummer 14 Stck:	6003
GTIN D-pak 14 Stck:	07036489060030
TARIC code:	1902301099
HS code:	190230
Herkunft:	Norway / Norge

Meursing Tabelle

	Stärke	Zucker	Milchprotein	Milchfett
Grams	40,6	0,0	0,0	0,0
Prozent	33,3	0,0	0,0	0,0