

 <p>Artikelnummer: 65687 Version: 20 Gültig ab: 20.04.2026 Seite 1 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	---	--

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung:	Tortelloni Tricolore Formaggio
Bezeichnung des Lebensmittels:	Gefüllte Teigwaren mit Käse in gelbem, rotem und grünen Eier-Nudelteig
Produktionsland:	Deutschland
EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:	DE BW 01188 EU
Ökologische Herkunft:	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> Bio-Erzeugnis gemäß VO (EU) 2018/848

2.) Produktbeschreibung:

Produktbeschreibung:	Kochfeste, gefüllte Teigwaren aus gelbem, roten und grünen Nudelteig, mit heller käsehaltiger Füllung, vorgegart.
Angaben zum Produkt:	<input type="checkbox"/> gekühlt <input checked="" type="checkbox"/> tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> lose(IQF) <input type="checkbox"/> portioniert
Technologie:	Die Tortelloni werden im kontinuierlichen Prozeß wassergegart, tiefgefroren und verpackt. Die Ware wird verpackt metaldetektiert.
Produktgruppe:	gefüllte Teigwaren, Pasta, vegetarisches Lebensmittel

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vegan **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	fleischfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	alkoholfrei laut Rezeptur **	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mit Fisch **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Geflügel **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Schwein **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit Rind **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	mit tierischem Lab	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei laut Rezeptur **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen. Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.

** alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Conveniencegrad:	<input type="checkbox"/> garfertig ¹⁾ <input checked="" type="checkbox"/> regenerierfertig ²⁾ <input type="checkbox"/> verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen
-------------------------	---

1) muss noch fertig gegart werden
2) muss nur noch aufgewärmt werden

 Artikelnummer: 65687 Version: 20 Gültig ab: 20.04.2026 Seite 2 von 7	Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2500 g	
	tiefgekühlt	

Sensorische Beschreibung:

Aussehen vor der Zubereitung	außen gleichmäßig gelb-beige, rot und grün, glatt. Hellgelbe Füllung
Aussehen zubereitet:	außen gleichmäßig gelb-beige, rot und grün, glatt. Hellgelbe Füllung
Geruch zubereitet:	frisch und nach Käse
Geschmack zubereitet:	abgerundet nach Käse
Konsistenz zubereitet:	Teig fest, Füllung weich

Zubereitungsempfehlung:

Gerät	Empfehlung
Kombidämpfer	2,5 kg (1 Beutel) Tortelloni pro 1/1 GN-Blech 5 - 7 Minuten im Dampf erhitzen.
Kippbratpfanne	
Pfanne	
Kochtopf	Tortelloni in kochendes Salzwasser geben und 3 - 4 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
Backofen	
Mikrowelle	
Bain-Marie	
Airfryer	
Allgemein	Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen.

3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

Lagerhinweise:

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

Mindesthaltbarkeit:

MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.:	12 Monate	(in original verschlossener Packung)
RLZ (Restlaufzeit) min.:	7 Monate	(in original verschlossener Packung)

4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

Parameter	Codierung	Erklärung
MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)	13.06.2011	Produktionstag / -monat / -jahr + MHL
Losnummer:	CO 01039	1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag)

 <p>Artikelnummer: 65687 Version: 20 Gültig ab: 20.04.2026 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Servieranschlag</p>
--	---	---

5.) Deklaration:

Zutatenliste:

Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, **Speisequark**, Kartoffeln, 8 % **Käse (Bergkäse, Gouda, Hartkäse)**, **Vollei**, Speisesalz, Rapsöl, Spinatpulver, Tomatenpulver, Rote Beete Pulver, Gewürze, Glukosesirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprikaextrakt), Gewürzextrakte.

Allergikerhinweis:

Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten.
Kann Spuren von **Soja** und **Sellerie** enthalten.

Zusatzstoffe:

Nicht zutreffend.

Kennzeichnung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:

tiefgefroren



Artikelnummer: 65687
 Version: 20
 Gültig ab: 20.04.2026
 Seite 4 von 7

Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio

Karton 2 Beutel à 2500 g

tiefgekühlt



Serviervorschlag

6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen	laut Rezeptur enthalten		Spuren durch Kreuzkontamination möglich
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	û		
Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		û	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	û		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	û
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	û		
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	û
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l		û	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	
Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse		û	

ja = vorhanden nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.
 Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

 Artikelnummer: 65687 Version: 20 Gültig ab: 20.04.2026 Seite 5 von 7	Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio	 Serviervorschlag
	Karton 2 Beutel à 2500 g	
	tiefgekühlt	

7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

Abmessungen:

Parameter	Sollwert	Abweichung	Einheit
Länge	43	3	mm
Breite	40	3	mm
Höhe	19	2	mm
Stückgewicht	11	2	g

Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

	Parameter	Wert	Einheit
Durchschnittlicher Brennwert	Energie (kJ/100g)	892	kJ
	Energie (kcal/100g)	211	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	Fett	4,2	g / 100g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,9	g / 100g
	Kohlenhydrate	32	g / 100g
	davon Zucker	1,5	g / 100g
	Ballaststoffe	2,8	g / 100g
	Eiweiß	10	g / 100g
	Salz	0,77	g / 100g

Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.3. Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2020

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 100.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Enterobacteriaceae	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Escherichia coli	1 x 10	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB
koagulase-positive Staphylococcen	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Bacillus cereus	1 x 100	1 x 1.000	ASvU gemäß §64 LFGB
Salmonellen	--	n.n* in 25g	ASvU gemäß §64 LFGB
Listeria monocytogenes	--	1 x 100	ASvU gemäß §64 LFGB

*KbE: Kolonienbildende Einheit

**n.n: nicht nachweisbar



Artikelnummer: 65687
Version: 20
Gültig ab: 20.04.2026
Seite 6 von 7

Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio

Karton 2 Beutel à 2500 g

tiefgekühlt



Serviervorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung

Verpackungsart	Beutel
Beschreibung	Beutel à 2500 g
Verschlussart	versiegelt (Folie)
Abmessungen (LxBxH) in mm	429 292 80
Nettogewicht (kg)	2,500
Bruttogewicht (kg)	2,516
Nettogewicht Verpackung (g)	16
Abtropfgewicht (g)	
Unter Schutzatmosphäre verpackt:	
GTIN	4075600956879

Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung

Verpackungsart	Karton
Beschreibung	Karton 2 Beutel à 2500 g
Verschlussart	Karton verklebt
Kennzeichnung	über Eck
Abmessungen (LxBxH) in mm	395 255 190
Nettogewicht (kg)	5,000
Bruttogewicht (kg)	5,314
Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)	314
Abtropfgewicht (g)	
GTIN	4075600656878

Paletteninfo:

Anzahl VE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	9
Anzahl VE pro Palette	81
Nettogewicht pro Palette (kg)	405
Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)	430
Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg)	451
Palettenhöhe incl. Palette (mm)	1855
Palettentyp	Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg

 <p>Artikelnummer: 65687 Version: 20 Gültig ab: 20.04.2026 Seite 7 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Tortelloni Tricolore Formaggio</p> <p>Karton 2 Beutel à 2500 g</p> <p>tiefgekühlt</p>	 <p>Serviervorschlag</p>
--	---	--

9.) Lebensmittlerechtliche Bestätigung:

Allgemeines Recht:

Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.