



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code TM Rev. 1
Vom 06/12/2021
Gültig bis zum 06/12/2022

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: TORTELLONE DI MAGRO (MISTO)

ZUTATEN:

Teigware (50%): Teigware: HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz; getrocknetes Spinat für die grünr Teigware (2% auf der Paste). **Füllung (50%):** Ricotta (62% auf der Füllung; 31% auf der Gesamtmenge) (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor: E330), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Granakäse g.U. (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), Spinat (10% auf der Füllung; 5% auf der Gesamtmenge), Kochsalz, MOLKEpulver, natürliches Aroma, Gewürze, Konservierungsstoff: E200.
Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	$1,0 \times 10^6$ KBE/g
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^4$ KBE/g
Escherichia Coli	$1,0 \times 10^2$ Ufc/g
Bacillus cereus	$1,0 \times 10^2$ KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	$1,0 \times 10^2$ KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	$1,0 \times 10^3$ KBE/g
Salmonella spp.	Nicht vorhanden in 25 g
Listeria Monocytogenens	< 11 KBE/g
Sorbinsäure	max 1000 mg/kg
Aw	0.92 - 0.97
pH	4.8-5.8

LAGERBEDINGUNGEN:

Gekühlte Zellen bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

VERTRIEBSBEDINGUNGEN:

Kühlfahrzeuge bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

NÄHRWERTDEKLARATION (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1041 kJ
	247 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,2 g

ANGABEN ZU ALLERGENEN
 gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Schalenfrüchte	✗	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	✗	✗
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE	Teig: strohgelb es ist grün; Füllung: vielfarbige
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse ist Spinat
GESCHMACK	Charakteristisch für Ricotta-Käse ist Spinat, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Tortellone 40x55x24 mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

10 Tage ab Herstellungsdatum an einer maximalen Temperatur von + 4-6 °C.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

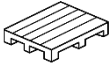
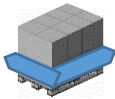
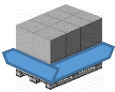
Kochzeit: 5-6 Minuten

WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: gedruckt auf dem Etikett auf der Box im Format tt-mm-jj L 000

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)	PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)			
					
BESCHREIBUNG	Karton	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299007626	8005299000597			
MATERIAL	Pappe	Pappe			
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	290x210x70	400x300x70			
NETTOGEWICHT (g)	1000	2000			
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
<u>GRÖSSE 1 kg</u> Anzahl der Kartons pro Ebene		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<u>GRÖSSE 1 kg</u> Anzahl der Kartons pro Palette		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
<u>GRÖSSE 2 kg</u> Anzahl der Kartons pro Ebene		6			
<u>GRÖSSE 2 kg</u> Anzahl der Kartons pro Palette		120			

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Ortsteil Molino Marco 20, 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) – Italien