FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code DE Rev. 2 Vom 04/08/2022 Gültig bis zum 04/08/2023

VERKAUFSMARKE: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: DELIZIA ALLE ERBETTE E PARMIGIANO REGGIANO

ZUTATEN:

Teigware (50%): HartWEIZENgriess, EIER aus Bodenhaltung (20% in Bezug auf den Teig; 10% in Bezug auf die Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Salz**. Füllung (50%):** Mangold (40% in Bezug auf die Füllung; 20% in Bezug auf die Gesamtmenge), Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säureregulator: E330), Paniermehl (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Parmigiano Reggiano g.U. Käse (10% in Bezug auf die Füllung; 5% in Bezug auf die Gesamtmenge) (MILCH, Salz, Lab), BUTTER, salt, Planzenfaser, EIER aus Bodenhaltung, Konservierungstoff: E200, Gewürze.
Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10^6 KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10^3 KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10^2 KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10^2 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 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	5.6 - 5.9

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	1018 kJ
	242 kcal
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	1,4 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code DE Rev. 0 Vom 05.11.2020 Bestätigt 05/11/2021 Gültig bis zum 05/11/2022

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; Füllung: vielfarbige Füllung
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse und Mangold
GESCHMACK	Charakteristisch für Ricotta-Käse und Mangold, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	runden Raviolo 63x55x12 mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

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

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 20 Tage

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Den Beutel nicht beschädigen.Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.
Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

Kochzeit: 5-6 Minuten

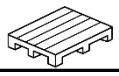
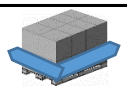
WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000
Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage
Pasteurisiertes Produkt.

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code DE Rev. 0 Vom 05.11.2020 Bestätigt 05/11/2021 Gültig bis zum 05/11/2022

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299003482	8005299000887
MATERIAL	PP05	Pappe
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	220x40x230	400x300x70
NETTOGEWICHT (g)	500	2000

PALETTIERUNG		
PALETTENTYP		EPAL
Anzahl der Konfektionen pro Karton		4
Anzahl der Kartons pro Ebene		6
Anzahl der Kartons pro Palette		120

FONTANETO FÜR DIE UMWELT		
TYP	**INHALT**	**BESTIMMUNG SORT**
Konfektion	PP05	KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Außenkarton	PAPIER PAP20	PAPIER SAMMLUNG
Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		

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