



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code GRF3 Rev. 1
Vom 07/12/2021
Gültig bis zum 07/12/2022

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: KARTOFFEL-GNOCCHI MIT FÜLLUNG

FORMAT: GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI PORCINI

ZUTATEN:

Paste (75%): Kartoffelpüree (85% auf der Paste; 63,8% auf der Gesamtmenge) (Wasser, Kartoffelsemolina), Mais Stärke, WEIZEN Stärke, Kochsalz, WEIZENmehl, Konservierungstoff: E200, NatriummetabiSULFIT.

Füllung (25%): Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor: E330), EdamerKÄSE, Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), getrocknete Steinpilze (5,6% auf der Füllung; 1,4% auf der Gesamtmenge), Kochsalz, Gewürze, Petersilie, Knoblauch, Konservierungsstoff: E200. Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	$1,0 \times 10^5$ KBE/g
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^3$ KBE/g
Escherichia Coli	$1,0 \times 10^2$ KBE/g
Bacillus cereus	$5,0 \times 10^2$ 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
pH	5.2- 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	755 kJ
	178 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	33 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	1,6 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code GRF3 Rev. 1
Vom 07/12/2021
Gültig bis zum 07/12/2022

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	✗	✓
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	✓	NA
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	Teig: kartoffelgelb; Füllung: Braun
GERUCH	Charakteristisch für Kartoffel und getrocknete Steinpilze
GESCHMACK	Charakteristisch für Kartoffel und getrocknete Steinpilze
FORM	zylindrische
TEXTUR	Weich aber nicht klebrig

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

15 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.

Zum Verzehr nach dem Garen. Kochmethode: Das Wasser leicht salzen, die Gnocchi in kochendes Wasser gießen und beim Schwimmen zurückziehen.

Kochzeit: abtropfen lassen, sobald sie an die Oberfläche kommen

WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

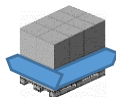


Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code GRF3 Rev. 1
Vom 07/12/2021
Gültig bis zum 07/12/2022

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg) 				
BESCHREIBUNG	Karton				
EAN/ITF-CODE	8005299001228				
MATERIAL	Pappe				
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	400x300x70				
NETTOGEWICHT (g)	2000				
PALETTIERUNG			 ONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
GRÖSSE 2 kg Anzahl der Kartons pro Ebene		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	
GRÖSSE 2 kg Anzahl der Kartons pro Palette		120	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