



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code AGN Rev. 1
Vom 11/01/2022
Gültig bis zum 11/01/2023

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: AGNOLOTTO CON AGNELLO E TIMO

ZUTATEN:

Teigware (50%): hartWEIZENgriess, weichWEIZENmehl, EIER (20% in Bezug auf der paste; 10% auf die Gesamtmenge), Wasser, Salz.

Füllung (50%): Lammfleisch (64% auf der Füllung; 32% auf der Gesamtmenge), Wasser, Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Kartoffelflocken, Pflanzenfasern, Salz, Weißwein, Aromen (enthält GLUTEN), Sonnenblumenöl, Zwiebel, Thymian (0,1% auf der Füllung; 0,05% auf der Gesamtmenge), Gewürze, aromatische Kräuter, Konservierungsstoff: E200, Knoblauch. Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	$1,0 \times 10^6$ KBE/g
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^3$ KBE/g
Escherichia Coli	$1,0 \times 10^2$ KBE/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	5.5 - 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	1122 kJ
	267 kcal
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,84 g


 Ortsteil Molino Marco 28010
 Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

 Code AGN Rev. 1
 Vom 11/01/2022
 Gültig bis zum 11/01/2023

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	✗	✓
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: braun
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Lammfleisch und Thymian
GESCHMACK	Charakteristisch für Lammfleisch und Thymian, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	quadratische 35x35 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 der Verpackung kann das Produkt 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. 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

Portionen: 4/5





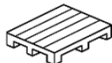


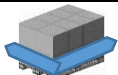


WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT	Code AGN Rev. 1 Vom 11/01/2022 Gültig bis zum 11/01/2023
--	--------------------------------------	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 		SEKUNDÄRVERPACKUNG 		
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt		Karton		
EAN/ITF-CODE	8005299005196		8005299005226		
MATERIAL	PP05		Pappe		
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	220x40x230		400x300x70		
NETTOGEWICHT (g)	500		2000		
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		4	Konfektion	PP05	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
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