

VERKAUFSMARKE:

Fatti Bene®

PRODUKTBEZEICHNUNG: KARTOFFEL-GNOCCHI MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI

ZUTATEN:

Teigwaren (80%): Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken und Kartoffelstärke entsprechend 98% Kartoffeln), Salz, natürliche Aromen, Gnocchi mit Reismehl bestäubt. Konservierungsstoff: E200.

Füllung (20%): Ricotta-Molkeneiweißkäse 65% (Süßmolke, Milch, Salz, Säureregulator: E270), Käsezubereitung (Edamer/Cheddar Käse, Wasser, Butter, Milcheiweiß, Gorgonzola g.U. Käse, Säureregulator: E330, Salz, Kartoffelstärke), Gorgonzola g.U. Käse 4,5%, Käse 4,5%, Salz, Kartoffelflocken, Aromen, Wasser, Konservierungsstoff: E200.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ² 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 Monocytogenes	< 11 KBE/g
Aw	0.98±0,01
pH	5.2 - 6.0

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	617 kJ
	146 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	25 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	1,0 g

 Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT	Code FBGF500 Rev. 0 Vom 10.03.2022 Gültig bis zum 10.03.2023
--	--	---

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	✗	✗
Krebstiere 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	✗	✗
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	strohgelb
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen
GESCHMACK	Charakteristisch für Fische und Teig
FORM	
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

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

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 40 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 3 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: 2 Minuten

Portionen: 2

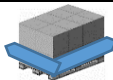
WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT	Code FBGF500 Rev. 0 Vom 10.03.2022 Gültig bis zum 10.03.2023
--	--	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 		SEKUNDÄRVERPACKUNG 		
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt		Karton		
EAN/ITF-CODE	8005299004540		18005299004547		
MATERIAL	OPA + PE Tasche		Pappe		
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	145x200x35		285X188X220		
NETTOGEWICHT (g)	500		6000		
PALETTIERUNG			🌿 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 🌿		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion	KUNSTSTOFF 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		14	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		84	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