

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code GAR Rev.2 Vom 24/01/2022 Gültig bis zum 24/01/2023</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE: 



PRODUKTBEZEICHNUNG: GARGANELLI ALL'UOVO

HANDELSNAME: GARGANELLI ALL'UOVO 1000g

ZUTATEN:

HartWEIZENgrieß, EIER von freilaufenden Hühnern 24%.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	5,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Koagulasepositive Staphylokokken	5,0 X 10 ² Ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 10 ³ Ufc/g
aw	0.95-0.97
Säure	<7°
pH	5.6-6,8

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	1136 kJ
	271 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	54,9 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	11g
Salz	0,12 g

 FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT	Code GAR Rev.2 Vom 24/01/2022 Gültig bis zum 24/01/2023
ANGABEN ZU ALLERGENEN gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011		
ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	NA
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	Gold-gelb
GERUCH	zarte frische Eiernudeln
GESCHMACK	Charakteristisch für ausgewogene, harmonische und natürliche Eiernudeln
FORM	zylindrisch 55x10 mm (Einzelstückgewicht 2g)
TEXTUR	Grobe bronzegezogene Nudeln

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 20 Tage

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lagerung: Bewahren Sie das Produkt bei einer Temperatur von nicht mehr als + 0/4 ° C auf.

Höhere Lagertemperaturen als die angegebenen können die organoleptischen Eigenschaften und die Gesundheit des Produkts beeinträchtigen. Nach dem Öffnen der Packung ist das Produkt im Kühlschrank 3 Tage haltbar. Nach dem Kochen zu verzehren. Durchstechen Sie das Paket nicht. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

Kochzeit: 4/5 Minuten

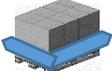
Portionen: 7/8

WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: auf der Verpackung aufgedruckt

Linie gesteuert mit Metalldetektor

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code GAR Rev.2 Vom 24/01/2022 Gültig bis zum 24/01/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
		PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG		
					
BESCHREIBUNG	Tablett mit Heißsiegelfolie unter Schutzatmosphäre		Karton		
EAN/ITF-CODE	8005299006926		(01)80052990069268		
MATERIAL	PET-Schale unter Schutzatmosphäre mit Kunststoffolie		Karton		
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	26x31,5x6		26,5x36,5x20		
NETTOGEWICHT (g)	1000 g		3000		
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EUR/EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		3	Verpackung (Fach + Film)	KUNSTSTOFF O7	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		8	Umkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		56	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		

Produziert und verpackt im Werk in Reggio Emilia , via O. Tenni 84-84/a