

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code GP Rev. 1 Vom 08/03/2022 Gültig bis zum 08/03/2023</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** KARTOFFEL-GNOCCHI

**FORMAT:** GNOCCHI DI PATATE

**ZUTATEN:**

Kartoffelpüree (85%) (Wasser, Kartoffelsemolina), Mais Stärke, WEIZEN Stärke, Kochsalz, WEIZENmehl, Konservierungstoff: E200, NatriummetabiSULFIT.  
Reismehl zu bestreuen.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Bacillus cereus	5,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Salmonella spp.	Nicht vorhanden in 25 g
Listeria Monocytogenens	< 11 KBE/g
Sorbinsäure	max 1000 mg/kg
pH	5.3- 5.8

**LAGERBEDINGUNGEN:**

Gekühlte Zellen bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

**VERTRIEBSBEDINGUNGEN:**

Kühlfahrzeuge bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

<b>NÄHRWERTDEKLARATION</b> (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	719 kJ
	169 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	2,1 g
Salz	2,0 g

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code GP Rev. 1 Vom 08/03/2022 Gültig bis zum 08/03/2023</p>
--	---	--

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Schalenfrüchte	x	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	✓	NA
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	kartoffelgelb
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für Kartoffel
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Kartoffel
<b>FORM</b>	zylindrische
<b>TEXTUR</b>	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

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code GP Rev. 1 Vom 08/03/2022 Gültig bis zum 08/03/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
		<p><b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b></p> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton				
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299001174				
<b>MATERIAL</b>	Pappe				
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	400x300x70				
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	2000				
PALETTIERUNG			 <b>ONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 <p>PAPIER SAMMLUNG</p>
<b>GRÖSSE 2 kg</b> 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