

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code GP1 Rev. 1 Vom 08.03.2022 Gültig bis zum 08.03.2023</p>
--	---	---

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**
IL VALORE DELLA QUALITÀ



PRODUKTBEZEICHNUNG: KARTOFFEL-GNOCCHI

FORMAT: GNOCCHI PALLINA

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 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ³ KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² KBE/g
Bacillus cereus	5,0 x 10 ² 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 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.

NÄHRWERTDEKLARATION (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>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code GP1 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	✗	✗
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	✗	✓
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	kartoffelgelb
GERUCH	Charakteristisch für Kartoffel
GESCHMACK	Charakteristisch für Kartoffel
FORM	kleine Kugel
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:





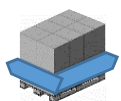


abtropfen lassen, sobald sie an die Oberfläche kommen

WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code GP1 Rev. 1 Vom 08.03.2022 Gültig bis zum 08.03.2023</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
		<p>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</p> 			
BESCHREIBUNG	Karton				
EAN/ITF-CODE	8005299001181				
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	 <p>PAPIER SAMMLUNG</p>
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