FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code PLI Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022

VERKAUFSMARKE: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ

PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: RAVIOLO DEL PLIN

ZUTATEN:

Teigware (60%): HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (40%):** Schweinefleisch, Rindfleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Scheweinekutteln, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Knoblauch, Antioxidiermittel: E300, Konserveringstoff: E250), Grana Padano g.U. käse (MILCH, Salz, Konservierungsmittel: Lysozym aus EIER), Kochschinken (Schweinefleisch, Salz, Traubenzucker, Zucker, natürliche Aromen, Antioxidiermittel: E301, Konservierungsstoffe: E250), EIER, Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Spinat, MagerMILCHpulver, Kochsalz, Kräuter, Gemüse in unterschiedlichen Anteilen (Zwiebeln, Karotten, SELLERIE), Rotwein, Sonnenblumenöl, Gewürze, Aromen (enthält GLUTEN), Konservierungstoff: E200.
Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	$1{,}0 \times 10^6$ KBE/g
Enterobacteriaceae	$1{,}0 \times 10^4$ 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	5.4 - 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	1173 kJ
	278 kcal
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,82 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code PLI Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022

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	✓	NA
Schalenfrüchte	✗	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
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 geschmortes Fleisch
GESCHMACK	Charakteristisch für geschmortes Fleisch, die mit eihaltigem Teig umgeben ist
FORM	Plin 17x30 mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

10 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. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.
Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

Kochzeit: 5-6 Minuten

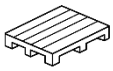
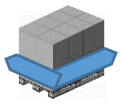
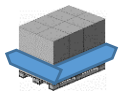
WEITERE INFORMATIONEN

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

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code PLI Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)	**PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)**
BESCHREIBUNG	Karton	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299007831	8005299000863
MATERIAL	Pappe	Pappe
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	290x210x70	400x300x70
NETTOGEWICHT (g)	1000	2000

PALETTIERUNG			**FONTANETO FÜR DIE UMWELT**		
PALETTENTYP		EPAL	**TYP**	**INHALT**	**BESTIMMUNG SORT**
<u>GRÖSSE 1 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Ebene**		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	PAPIER SAMMLUNG
<u>GRÖSSE 1 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Palette**		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
<u>GRÖSSE 2 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Ebene**		6			
<u>GRÖSSE 2 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Palette**		120			

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Ortsteil Molino Marco 20, 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) – Italien