FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code RCM Rev. 2 Vom 23/09/2022 Gültig bis zum 23/09/2023

VERKAUFSMARKE: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ

PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: CARAMELLA DI MAGRO

ZUTATEN:

Teigware (50%): Teigware: HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER aus Bodenhaltung (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (50%):** Ricotta (62% auf der Füllung; 31% auf der Gesamtmenge) (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor: E330), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Granakäse g.U. (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), Spinat (10% auf der Füllung; 5% auf der Gesamtmenge), Kochsalz, MOLKEpulver, natürliches Aroma, Gewürze, 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
Escherichia Coli	$1{,}0 \times 10^2$ Ufc/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	4.8-5.8

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	1041 kJ
	247 kcal
Fett	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,2 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code RCM Rev. 2 Vom 23/09/2022 Gültig bis zum 23/09/2023

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	✗	✓
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: vielfarbige
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse ist Spinat
GESCHMACK	Charakteristisch für Ricotta-Käse ist Spinat, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Caramella 107x26x15 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

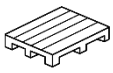
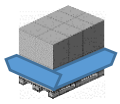
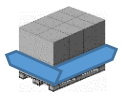
WEITERE INFORMATIONEN

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 RCM Rev. 2 Vom 23/09/2022 Gültig bis zum 23/09/2023

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)	**PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)**
BESCHREIBUNG	Karton	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299007688	8005299000658
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