



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: SACCOTTINO CON PROSCIUTTO CRUDO

ZUTATEN:

Teigware (60%): Teigware: HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (40%):** Rohschinken (43% der Füllung; 17,2% der Gesamtmenge) (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff: E252), Kochschinken (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Saccharose, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250), Semmelbrösel (Typ „0“ Weichweizenmehl, Bierhefe, Salz), Grana Padano DOP-Käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Ei-Lysozym), MagerMILCHpulver, Konservierungsstoff: E200.
Mit Reismehl bestreuen

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 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
Aw	0.92 - 0.97
pH	5.4-5.9

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	1064 kJ
	252 kcal
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,3 g

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code SA Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
<p>ANGABEN ZU ALLERGENEN gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011</p>		
ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Schalenfrüchte	x	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	x	x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	Teig: gelb; Füllung: braun
GERUCH	Charakteristisch für frische Eiernudeln gefüllt mit rohem Schinken
GESCHMACK	Charakteristisch für in Eiernudeln eingewickelten rohen Schinken
FORM	Tortellone 55x60x40
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

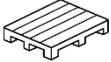


Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code SA 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	8005299007701	8005299000672			
MATERIAL	Pappe	Pappe			
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	290x210x70	400x300x70			
NETTOGEWICHT (g)	1000	2000			
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
GRÖSSE 1 kg Anzahl der Kartons pro Ebene		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
GRÖSSE 1 kg Anzahl der Kartons pro Palette		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
GRÖSSE 2 kg Anzahl der Kartons pro Ebene		6			
GRÖSSE 2 kg Anzahl der Kartons pro Palette		120			

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