



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: TORTELLONE CARCIOFONE

ZUTATEN:

Teigware (50%): Teigware: HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (50%):** Artischocken (34,2% auf der Füllung; 17,1 % auf der Gesamtmenge), Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor: E330), Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), EIER, BUTTER, Granakäse D.O.P. (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), Kochsalz, Sonnenblumenkeimöl, natürliche Aroma, Petersilie, Gewürze, Konservierungsstoff: E200. Reismehl zu 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 TTC Rev. 0 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: strohgelb; Füllung: vielfarbige hellgrün
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Artischocken
GESCHMACK	Charakteristisch für Artischocken, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
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






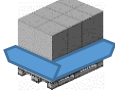


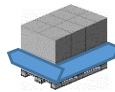

Kochzeit: 5-6 Minuten

WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

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	
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