

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code TZ Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** TORTELLONE ALLA ZUCCA

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (19% in Bezug auf den Teig; 9,5% in Bezug auf die Gesamtmenge), Wasser, Tomatenmark (6% auf den Teig), Salz. **Füllung (50%):** Kürbis (37,5% in Bezug auf die Füllung; 18,7% in Bezug auf der Gesamtmenge), Ricotta (MILCH Molke, MILCH, Salz, Säureregulator: E330), Kartoffelflocken, Amaretti Keks (Zucker, Aprikosenmandeln, Elgelb, LACTOSE und MILCHproteine, Backtriebmittel: E500, natürliches Aroma), Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei), Senfrüchte [Früchte in veränderlichen Gewichtsanteilen (Birnen, Pfirsiche, Kiwi, Clementinen, Orangen, Papayas, Feigen, Kirschen), Glukosesirup, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Senfaroma, Säuerungsmittel: E330, Farbstoffe: E127, Konservierungstoff: SCHWEFELDIOXID], Salz, WALNÜSSE, Gewürze, Konservierungstoff: E200.

Reismehl zu bestreuen.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 10 <sup>3</sup> 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 - 5.7

**LAGERBEDINGUNGEN:**

Gekühlte Zellen bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

**VERTRIEBSBEDINGUNGEN:**

Kühlfahrzeuge bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

<b>NÄHRWERTDEKLARATION</b> (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1020 kJ
	243 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,1 g

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</p>
--	---	---

**ANGABEN ZU ALLERGENEN**  
gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige Getreide</b>	✓	NA
<b>Krustentiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<b>Schalenfrüchte</b>	✓	✓
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
<b>Schwefeldioxid</b> und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	✓	NA
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Mollusken</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

<b>SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	
<b>FARBE</b>	Teig: hellrot; Füllung: Orange
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Kürbis, Senfrüchte und Amaretti Keks.
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Kürbis, Senfrüchte und Amaretti Keks, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
<b>FORM</b>	Tortellone 40x55x24 mm
<b>TEXTUR</b>	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

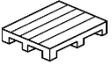
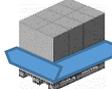
**Kochzeit:** 5-6 Minuten

**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)</b> 	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299007732	8005299000702			
<b>MATERIAL</b>	Pappe	Pappe			
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	290x210x70	400x300x70			
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	1000	2000			
<b>PALETTIERUNG</b>			 <b>FONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>GRÖSSE 1 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	
<b>GRÖSSE 1 kg</b> Anzahl der Kartons pro Palette		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		6			
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Palette		120			

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