

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code PIZZ Rev. 2 Vom 08/08/2022 Gültig bis zum 08/08/2022</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT BUCHWEIZEN

**FORMAT:** PIZZOCCHERI

**ZUTATEN:**

HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER aus Bodenhaltung (18%), Buchweizen (8%), Wasser, Nahrungsalz.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	5,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> 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
Säure	<7°
pH	5.5 – 6.3

**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	1299 kJ
	309 kcal
Fett	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,08 g



Ortsteil Molino Marco 28010  
Fontaneto d'Agogna (NO)

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code PIZZ Rev. 2  
Vom 08/08/2022  
Gültig bis zum 08/08/2022

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige</b> Getreide	✓	NA
<b>Krustentiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	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	x	✓
<b>Schalenfrüchte</b>	x	✓
<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	x	x
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
<b>Mollusken</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN**

<b>FARBE</b>	strohgelb und Braun
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen und buchweizen Teig
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für eihaltigen und buchweizen Teig
<b>FORM</b>	Breite 10 mm ± 1 mm - Länge 100 mm ± 10 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**

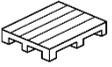
Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

**Kochzeit:** 10-11 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 PIZZ Rev. 2 Vom 08/08/2022 Gültig bis zum 08/08/2022</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)</b> 	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	\	8005299002034			
<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	 PAPIER SAMMLUNG
<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