

| | | |
|---|---|--|
|  <p>FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p> | <p>Code AL Rev. 1 Vom 01/12/2021 Gültig bis zum 01/12/2021</p> |
|---|---|--|



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: AGNOLOTTINO DELLE LANGHE CON NOCCIOLA*

ZUTATEN:

Teigware (50%): Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, EIER (20% auf die Nudeln; 11% auf die Gesamtmenge), Wasser, Salz. **Füllung (50%):** gebräuntes Fleisch (Schwein, Rind, Rotwein, Karotten, Zwiebeln, SELLERIE, Kräuter, Gewürze, Salz, Sonnenblumenöl), Rohschinken (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff: E252), Mortadella (Schweinefleisch, Schweinepansen, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250), Paniermehl (Weichweizenmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Käse Grana Padano gU (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: EGG) Lysozym), Piemont HASELNUSS IGP (5,2% der Füllung; 2,3% der Gesamtmenge), MagerMILCHpulver, Pflanzenfasern, EIER, Salz, Konservierungsstoff: E200, Gewürze. Mit Reismehl bestreuen. * Produkt ausschließlich von "Nocciola del Piemonte IGP" bezogen

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

| PARAMETER | GRENZWERTE |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Gesamt-Bakterienlast | 1,0 x 10 ⁶ KBE/g |
| Enterobacteriaceae | 1,0 x 10 ³ KBE/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 | 5.6 – 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 | 1356 kJ |
| | 323 kcal |
| Fett | 10 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,4 g |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| davon Zucker | 2,0 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Salz | 1,5 g |

| | | |
|--|---|--|
|  <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p> | <p>Code AL Rev. 1 Vom 01/12/2021 Gültig bis zum 01/12/2021</p> |
|--|---|--|

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 | ✓ | NA |
| 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 | Blätterteig: gelb; Füllung: braun |
| GERUCH | Charakteristisch für frische Eiernudeln gefüllt mit einer Note von Fleisch und Haselnuss |
| GESCHMACK | Charakteristisch für frische Eiernudeln gefüllt mit einer Note von Fleisch und Haselnuss |
| FORM | Agnolottino 25x25x11mm |
| TEXTUR | Fest beim Anfassen und Kauen |

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

10 Tage ab Herstellungsdatum an einer maximalen Temperatur von + 4-6 °C.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lagerung: bei einer Temperatur von + 4/6 ° C. Höhere Lagertemperaturen als die angegebenen können die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen.

Nach dem Kochen verzehren. In reichlich kochendem Salzwasser kochen. Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung austritt

Kochzeit: 5-6 Minuten





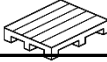
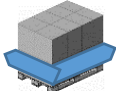


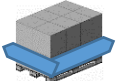

WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p> | <p>Code AL Rev. 1 Vom 01/12/2021 Gültig bis zum 01/12/2021</p> |
|--|---|--|

| LOGISTIKINFORMATIONEN | | | | | |
|---|--|---|---|-----------------|--|
| | PRIMÄRVERPACKUNG  | SEKUNDÄRVERPACKUNG  | | | |
| BESCHREIBUNG | Karton | Karton | | | |
| EAN/ITF-CODE | 8005299007855 | 8005299001631 | | | |
| 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 Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde | PAPIER PAP20 |  PAPIER SAMMLUNG |
| GRÖSSE 1 kg Anzahl der Kartons pro Palette |  | 240 | | | |
| 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