

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code APN Rev. 1 Vom 02/12/2021 Gültig bis zum 02/12/2022</p>
--	---	---

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** AGNOLOTTO PIEMONTESE A NASTRO

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (50%):** Schweinefleisch, Rindfleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Schweinekutteln, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Antioxidiermittel: E300, Konservierungstoff: E250), Grana Padano g.U. käse (MILCH, Salz, Konservierungsmittel: Lysozym aus EIER), Kochschinken (Schweinefleisch, Salz, Traubenzucker, Zucker, Kartoffelstärke, Aromen, Antioxidiermittel: E301, Konservierungsstoffe: E250), EIER, Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Spinat, MagerMILCHpulver, Kochsalz, Kräuter, Gemüse in unterschiedlichen Anteilen (Zwiebeln, Karotten, SELLERIE), Rotwein, Sonnenblumenöl, 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
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</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
pH	5.4 - 5.9

**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)	
<b>Energie</b>	1165 kJ
	276 kcal
<b>Fett</b>	5,7 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	44 g
<b>davon Zucker</b>	0,27 g
<b>Eiweiß</b>	12 g
<b>Salz</b>	1,6 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 APN Rev. 1 Vom 02/12/2021 Gültig bis zum 02/12/2022</p>
--	---	---

**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	✓	NA
<b>Schalenfrüchte</b>	x	✓
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<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

<b>SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: braun
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit geschmortes Fleisch
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für geschmortes Fleisch, die mit eihaltigem Teig umgeben ist
<b>FORM</b>	quadratische 37x35x12 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 APN Rev. 1 Vom 02/12/2021 Gültig bis zum 02/12/2022</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
		<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton				
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299000856				
<b>MATERIAL</b>	Pappe				
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	400x300x70				
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	2000				
PALETTIERUNG			 <b>FONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">PAPIER SAMMLUNG</div>
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Palette		120	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		

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