

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code GRF1 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO®**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** KARTOFFEL-GNOCCHI MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI

**ZUTATEN:**

**Paste (75%):** Kartoffelpüree (85% auf der Paste; 63,8% auf der Gesamtmenge) (Wasser, Kartoffelsemolina), Mais Stärke, WEIZEN Stärke, Kochsalz, WEIZENmehl, Konservierungstoff: E200, NatriummetabiSULFIT.

**Füllung (25%):** Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor:E330), EmmentalerKÄSE (20% auf der Füllung; 5% auf der Gesamtmenge), EdamerKÄSE (20% auf der Füllung; 5% auf der Gesamtmenge), MagerMILCH-Pulver, Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), EIER, Granakäse g.U.(3,2% auf der Füllung; 1% auf der Gesamtmenge) (MILCH, Salz, Konservierungstoff: Lysozym aus EIER), MILK Molkepulver, natürliches Aroma, Kochsalz, Konservierungstoff:E200.

Reismehl zu bestreuen.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Bacillus cereus	5,0 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
Sorbinsäure	max 1000 mg/kg
pH	5.2- 5.8

**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>	804 kJ
	191 kcal
<b>Fett</b>	3,8 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	33 g
<b>davon Zucker</b>	2,2 g
<b>Eiweiß</b>	6,2 g
<b>Salz</b>	1,4 g

 <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code GRF1 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

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

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: kartoffelgelb; Füllung: Klar
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für Kartoffel und Käse
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Kartoffel und Käse
<b>FORM</b>	zylindrische
<b>TEXTUR</b>	Weich aber nicht klebrig

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

15 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.

Zum Verzehr nach dem Garen. Kochmethode: Das Wasser leicht salzen, die Gnocchi in kochendes Wasser gießen und beim Schwimmen zurückziehen.

**Kochzeit:**








abtropfen lassen, sobald sie an die Oberfläche kommen

**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

 <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b>	Code GRF1 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022
--	--------------------------------------	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 				
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton				
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299001204				
<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	
<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