



Loc. Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code PF07 Rev. 1
Vom 06/12/2021
Gültig bis zum 06/12/2022

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**
IL VALORE DELLA QUALITÀ



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE

FORMAT: PAPPARDELLE

ZUTATEN:

HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20%), Wasser, Salz.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	5,0 x 10 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ⁴ KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 ² KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² 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
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.

NÄHRWERTDEKLARATION (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1203 kJ
	284 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,07 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code PF07 Rev. 1
Vom 06/12/2021
Gültig bis zum 06/12/2022

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

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	strohgelb
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig
GESCHMACK	Charakteristisch für eihaltigen Teig
FORM	Pappardelle 25 mm
TEXTUR	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: 3-4 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>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code PF07 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg) 	PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg) 			
BESCHREIBUNG	Karton	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299011968	8005299001112			
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	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
GRÖSSE 1 kg Anzahl der Kartons pro Palette		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
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