FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code RMB Rev. 1 Vom 206/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022

VERKAUFSMARKE: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ

PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: RAVIOLINO CON BASILICO

ZUTATEN:

Teigware (60%): HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 12% auf der Gesamtmenge), Wasser, getrocknetes Spinate (2% auf der Paste), Salz. **Füllung (40%):** Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor: E330), "Pesto alla genovese" [Basilikum aus Genua g.U. (6,8% auf der Füllung; 2,7% auf der Gesamtmenge), Sonnenblumenkeimöl, CASHEW-Kerne, Pecorino Romano g.U. Käse (shafMILCH, Salz, Lab), Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), natives Olivenöl, BUTTER, Pinienkerne (2%), Salz, Antioxidiermittel: E300, Konservierungsstoff: E200, Säuerungsmittel: E270], Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Grana Padano käse g.U. (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), Kartoffelflocken, Pflanzenfaser, Salz, Gewürze, Konservierungstoff: E200.
Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10^6 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
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
pH	5.2 – 5.6

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	1222 kJ
	290 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,92 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code RMB Rev. 1 Vom 206/12/2021 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	✗	✓
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	✓	NA
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
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	Teig: grün; Füllung: grün
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse und Basilikum
GESCHMACK	Charakteristisch für Ricotta-Käse und Basilikumpesto, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Raviolino 28x17x11 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.
Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

Kochzeit: 5-6 Minuten

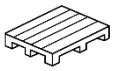
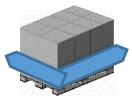
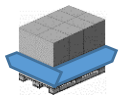
WEITERE INFORMATIONEN

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

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code RMB Rev. 1 Vom 206/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)	**PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)**
BESCHREIBUNG	Karton	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299007671	8005299006209
MATERIAL	Pappe	Pappe
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	290x210x70	400x300x70
NETTOGEWICHT (g)	1000	2000

PALETTIERUNG			**FONTANETO FÜR DIE UMWELT**		
PALETTENTYP		EPAL	**TYP**	**INHALT**	**BESTIMMUNG SORT**
<u>GRÖSSE 1 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Ebene**		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	PAPIER SAMMLUNG
<u>GRÖSSE 1 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Palette**		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
<u>GRÖSSE 2 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Ebene**		6			
<u>GRÖSSE 2 kg</u> **Anzahl der Kartons pro Palette**		120			

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