



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code RSR Rev. 1  
Vom 13/01/2022  
Gültig bis zum 13/01/2023



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** RAVIOLO AL RADICCHIO E SPECK

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, EIER (20% auf der Paste, 10% auf der Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, (falls rote Paste mit der Zugabe von Tomaten auf den Teig 6% fügen), Salz. **Füllung (50%):** Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor:E330), Speck (25% auf der Füllung, 12,5% auf der Gesamtmenge) (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, natürliche Aromen, Dextrose, Fruktose, Kräuter, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E250), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl Typ "0 ", Bierhefe, Salz), Rote zichorie (5,4% auf der Füllung: 2,7% der Gesamtzahl), Granakäse g.U (MILCH, Salz, Konservierungsmittel: Lysozym aus EIER), Rotwein, Salz, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Aromen, Zwiebeln,Knoblauch, Gewürze, Konservierungsstoff: 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>3</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
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.

<b>NÄHRWERTDEKLARATION</b> (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1104 kJ
	262 kcal
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	34 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,5 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 RSR Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</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	✗	✓
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<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	✗	✗
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Mollusken</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: rot Füllung: bunter Rosé
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Rote zichorie und Speck
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Rote zichorie und Speck, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
<b>FORM</b>	Platz 35x35 mm
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

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

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 20 Tage

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Den Beutel nicht beschädigen. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft. Das Produkt ist Zum Einfrieren Für Den Hausgebrauch Geeignet.

**Kochzeit:** 5-6 Minuten








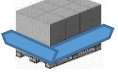


**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p><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 RSR Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG			SEKUNDÄRVERPACKUNG	
					
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt			Karton	
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299003581			8005299001006	
<b>MATERIAL</b>	PP05			Pappe	
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	220x40x230			400x300x70	
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	500			2000	
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>Anzahl der Konfektionen pro Karton</b>		4	Konfektion	PP05	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>		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