



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 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ³ 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
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.

NÄHRWERTDEKLARATION (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>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</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
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	✗	✓
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: rot Füllung: bunter Rosé
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Rote zichorie und Speck
GESCHMACK	Charakteristisch für Rote zichorie und Speck, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Platz 35x35 mm
TEXTUR	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

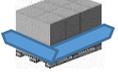
WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code RSR Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</p>
--	---	---

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