



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code CV Rev. 1
Vom 03/01/2022
Gültig bis zum 03/01/2023

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: CAPPELLETTO VALLIGIANO

ZUTATEN:

Teigware (60%): HartWEIZENgriess, EIER (20% auf der Paste; 12% auf der Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (40%):** Schweinefleisch, Rindfleisch, Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl typ 0, Bierhefe, Salz), pancetta (Schinken, Salz, Dextrose, Saccharose, Aromen, Gewürze, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff: E252, E250), Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz, Konservierungsmittel: Lysozym aus EIER), Kochsalz, wein Marsala, MagerMILCHpulver, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, SELLERIE), rot Wein, Aromen, Kräuter, Sonnenblumenkeimöl, 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
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
Aw	0.92 - 0.97
pH	5.6-5.9

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	1154 kJ
	275 kcal
Fett	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,3 g

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code CV Rev. 1 Vom 03/01/2022 Gültig bis zum 03/01/2023</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	✓	NA
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: strohgelb; Füllung: braun
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit geschmortes Fleisch ist wein Marsala
GESCHMACK	Charakteristisch für geschmortes Fleisch ist wein Marsala, die mit eihaltigem Teig umgeben ist
FORM	Cappelletto 20x24x10mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

52 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: 3-4 Minuten





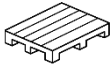


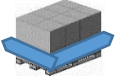


WEITERE INFORMATIONEN

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 CV Rev. 1 Vom 03/01/2022 Gültig bis zum 03/01/2023</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 			
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299003604	8005299001020			
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