



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: MEZZALUNA CON BURRATA, POMODORO E BASILICO

ZUTATEN:

Teigware (45%): HartWEIZENgriess, EIER (20% auf der Paste, 9% auf der Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, salz. **Füllung (55%):** Ricotta (MOLKE, Salz, Säurekorrektor: E330), Wasser, Semmelmehl (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), MOLKEPULVER, zweifach konzentriertes Tomatenmark (6% in der Füllung; 3,3% in der Gesamtmasse), Burrata-Streifen (5% in der Füllung; 2,8% in der Gesamtmasse) (MILCH, SAHNE, Salz, Lab), Sonnenblumenöl, MILCHPULVER, Stärke, Salz, Pflanzenfasern, Basilikum (0,5% in der Füllung; 0,3 % in der Gesamtmasse), Aromen (enthält GLUTEN), 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	5.6-5.9

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	956 kJ
	228 kcal
Fett	5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	4,1 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,0 g

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</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: strohgelb; Füllung: Rose
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Burrata, Tomatenmark, Basilikum
GESCHMACK	Charakteristisch für Burrata, Tomatenmark, Basilikum, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Mezzaluna 83x47x14 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

Kochzeit: 5-6 Minuten

WEITERE INFORMATIONEN



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






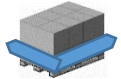


Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

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 MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG
		
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299005929	8005299005943
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