

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code MCPS Rev. 4 Vom 12/01/2022 Gültig bis zum 12/01/2023</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**
IL VALORE DELLA QUALITÀ



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: RAVIOLACCIO CACIO E PEPE

ZUTATEN:

Teigware (50%): HartWEIZENgriess, EIER (20% auf der Paste, 10% auf der Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Salz. **Füllung (50%):** Ricotta (MOLKE, Salz, Säurekorrektor: E330), Wasser, KÄSE Pecorino Romano g.U. (15% auf der Füllung; 7,5% auf der Gesamtmenge) (MILCH von Schafen, Lab, Salz), KÄSE (10,2% auf der Füllung; 5,1% auf der Gesamtmenge), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl Typ "0 ", Bierhefe, Salz), MILCH Molkepulver, Sonnenblumenöl, Stärke, Salz, Schwarzer Pfeffer (0,25% auf der Füllung; 0,13% auf der Gesamtmenge), Weißer Pfeffer (0,18% auf der Füllung; 0,09% auf der Gesamtmenge), Konservierungsstoff: E200, Natürliche Aromen.
Mit Reismehl 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	1143 kJ
	272 kcal
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,8 g

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code MCPS Rev. 4 Vom 12/01/2022 Gültig bis zum 12/01/2023</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: strohgelb; Füllung: hell mit dunklen Stellen
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Cacio-Käse und Pfeffer
GESCHMACK	Charakteristisch für Cacio-Käse und Pfeffer, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	Rechteckig 62x35x15 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





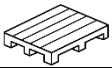


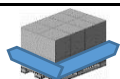


WEITERE INFORMATIONEN

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 MCPS Rev. 4 Vom 12/01/2022 Gültig bis zum 12/01/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 			
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299008685	8005299008692			
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