FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code TAMM25 Rev. 1 Vom 07/01/2022 Gültig bis zum 07/01/2023

VERKAUFSMARKE: FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ

PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: MARGHERITA RICOTTA E SPINACI

ZUTATEN:

Teigware (55%): HartWEIZENgriess, EIER (20% in Bezug auf den Teig; 11% in Bezug auf die Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Salz. **Füllung (45%):** Ricotta (53% auf der Füllung; 24% auf der Gesamtmenge) (MOLKE, Salz, Säurekorrektor: E330), Spinat (15% auf der Füllung; 6,8% auf der Gesamtmenge),Semmelbrosel (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz,Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), Ricotta Salata (Serum MILCHschaf, Salz), Wasser, MOLKEpulver, Zucker Salz, Pflanzenfasern, natürliche Aromen, Konservierungsstoff: E200.
Reismehl zu bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	$1{,}0 \times 10^6$ KBE/g
Enterobacteriaceae	$1{,}0 \times 10^3$ KBE/g
Escherichia Coli	$1{,}0 \times 10^2$ KBE/g
Bacillus cereus	$1{,}0 \times 10^2$ KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	$1{,}0 \times 10^2$ KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	$1{,}0 \times 10^3$ 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	5.5-5.9

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	973 kJ
	230 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,83 g

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code TAMM25 Rev. 1 Vom 07/01/2022 Gültig bis zum 07/01/2023

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: klar mit grünen Bits
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse ist Spinat
GESCHMACK	Charakteristisch für Ricotta-Käse ist Spinat, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	runde 35x30 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 3 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

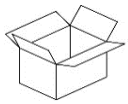
Kochzeit: 5 Minuten **Portionen:** 2/3

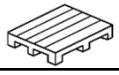
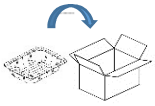
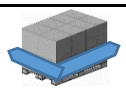
WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf der Vorderseite der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000
Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage
Pasteurisiertes Produkt.

FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**	Code TAMM25 Rev. 1 Vom 07/01/2022 Gültig bis zum 07/01/2023

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG	**SEKUNDÄRVERPACKUNG** 
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton
EAN/ITF-CODE	8005299004038	18005299004035
MATERIAL	kunststoff (A-PET)	Pappe
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	235x150x45 mm	205x295x240
NETTOGEWICHT (g)	250	2000

PALETTIERUNG			**FONTANETO FÜR DIE UMWELT**		
PALETTENTYP		EPAL	**TYP**	**INHALT**	**BESTIMMUNG SORT**
Anzahl der Konfektionen pro Karton		8	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF O1	KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		13	Außenkarton	PAPIER PAP20	PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		78	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