



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code TAAP25 Rev. 3
Vom 01/04/2022
Gültig bis zum 01/04/2023



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: AGNOLOTTO PIEMONTESE

ZUTATEN:

Teigware (50%): HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% in Bezug auf den Teig; 10% in Bezug auf die Gesamtmenge), Wasser, Salz. **Füllung (50%):** Schweinefleisch, Rindfleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Scheweinekutteln, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Knoblauch, Antioxidiermittel: E300, Konservierungsstoff: E250), Braten (Schweinefleisch, Salz, Saccharose, Traubenzucker, Gewürze, Aromen, Antioxidiermittel: E301, Konservierungsstoff: E250), Grana Padano g.U. käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EI), EIER, Paniermehl (WeichWEIZENmehl typ "0", Bierhefe, Salz), Spinat, Rotwein, MagerMILCHpulver, Salz, Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteil (Zwiebeln, Karotten, SELLERIE), Kräuter, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: E200, Gewürze.
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 - 6.0

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	1216 kJ
	290 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	0,6 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 TAAP25 Rev. 3 Vom 01/04/2022 Gültig bis zum 01/04/2023</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
GESCHMACK	Charakteristisch für geschmortes Fleisch, die mit eihaltigem Teig umgeben ist
FORM	quadratische 37x35 mm
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


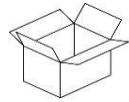



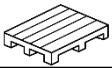


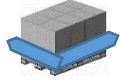


Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Den Beutel nicht beschädigen. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen. Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

Kochzeit: 5-6 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.

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code TAAP25 Rev. 3 Vom 01/04/2022 Gültig bis zum 01/04/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 			
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299003987	18005299003984			
MATERIAL	MATER-BI	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)	MATER-BI	 KOMPOSTSAMMLUNG
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