

VERKAUFSMARKE:



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** DELIZIA ALLE ERBETTE E PARMIGIANO REGGIANO

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, EIER aus Bodenhaltung (20% in Bezug auf den Teig; 10% in Bezug auf die Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Salz. **Füllung (50%):** Mangold (40% in Bezug auf die Füllung; 20% in Bezug auf die Gesamtmenge), Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säureregulator: E330), Paniermehl (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Parmigiano Reggiano g.U. Käse (10% in Bezug auf die Füllung; 5% in Bezug auf die Gesamtmenge) (MILCH, Salz, Lab), BUTTER, salt, Pflanzenfaser, EIER aus Bodenhaltung, Konservierungstoff: E200, Gewürze. Reismehl zu bestreuen.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 10 <sup>3</sup> 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.

<b>NÄHRWERTDEKLARATION</b> (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1018 kJ
	242 Kcal
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	1,4 g



Ortsteil Molino Marco 28010  
Fontaneto d'Agogna (NO)

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code TADE25 Rev. 3  
Vom 04/08/2022  
Gültig bis zum 04/08/2023

**ANGABEN ZU ALLERGENEN**  
gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige</b> Getreide	✓	NA
<b>Krustentiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<b>Schalenfrüchte</b>	✗	✓
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
<b>Schwefeldioxid</b> und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	✗	✗
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
<b>Mollusken</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN**

<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: vielfarbige Füllung
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Ricotta-Käse und Mangold
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Ricotta-Käse und Mangold, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
<b>FORM</b>	runden Raviolo 63x55x12 mm
<b>TEXTUR</b>	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 im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. 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


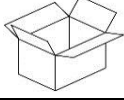


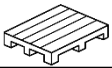


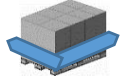


**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p><b>FONTANETO</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code TADE25 Rev. 3 Vom 04/08/2022 Gültig bis zum 04/08/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG		SEKUNDÄRVERPACKUNG		
					
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt		Karton		
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299001983		18005299001980		
<b>MATERIAL</b>	kunststoff (A-PET)		Pappe		
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	235x150x45 mm		205x295x240		
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	250		2000		
PALETTIERUNG			 <b>FONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>Anzahl der Konfektionen pro Karton</b>		8	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF O1	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>		13	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>		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