



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code FBSP250 Rev. 1  
Vom 17.02.2021  
Bestätigt am 17.02.2022  
Gültig bis zum 17.02.2023

VERKAUFSMARKE:

**Fatti Bene®**



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**HANDELSNAME:** SACCOTTINO CON PROSCIUTTO CRUDO

**ZUTATEN:**

HartWEIZENgrieß, EIER (20% in Bezug auf den Teig; 12% in Bezug auf die Gesamtmenge), Rindfleisch, Paniermehl (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), roher Schinken (19% in Bezug auf die Füllung; 8% in Bezug auf die Gesamtmenge) (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsstoff: E252), Mortadella (Schweinefleisch, Schweinekutteln, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Knoblauch, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250), WeichWEIZENmehl, Wasser, Schweinefleisch, Braten (Schweinefleisch, Salz, Saccharose, Traubenzucker, Gewürze, Natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250), MILK Molkenpulver, Zwiebel, Karotte, Aromen (enthält GLUTEN), Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei), Salz, Gewürze, Knoblauch.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	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
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 (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)</b>	
<b>Energie</b>	1243 kJ
	297 kcal
<b>Fett</b>	6,5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	42 g
<b>davon Zucker</b>	1,8 g
<b>Eiweiß</b>	14 g
<b>Salz</b>	1,4 g

 <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 FBSP250 Rev. 1 Vom 17.02.2021 Bestätigt am 17.02.2022 Gültig bis zum 17.02.2023</p>
--	---	---

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltiges</b> Getreide	✓	NA
<b>Krebstiere</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>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: dunkel
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Rohschinken
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Rohschinken, der mit eihaltigem Teig umgeben ist
<b>FORM</b>	Saccottino 31x20x20 mm
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

120 Tage ab Herstellungsdatum an einer maximalen Temperatur von + 4-6 °C.

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 40 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:** 4/5 Minuten

**Portionen:** 2






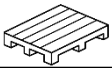


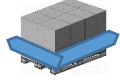


**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

**LOGISTIKINFORMATIONEN**

	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG						
<b>BESCHREIBUNG</b>	 Unter Schutzatmosphäre verpackt	 Karton						
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299002249	18005299002246						
<b>MATERIAL</b>	OPA + PE Tasche	Pappe						
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	235x130x40	360X260X205						
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	250	3000						
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>		12	Konfektion	KUNSTSTOFF 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG			
<b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>		9	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG			
<b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>		63	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