



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code PFM Rev. 1  
Vom 15.12.2020  
Bestätigt am 29.12.2021  
Gültig bis zum 29.12.2022

**VERKAUFSMARKE:**



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE

**HANDELSNAME:** SFOGLIE PER LASAGNE-TAGLIATELLE-TAGLIOLINI

**ZUTATEN:**

hartWEIZENgriess, EIER (18%), weichWEIZENmehl, Wasser.

Für frische rote und/oder grüne Eirteigware handelt es sich um frische Eiernudeln mit Spinat und/oder Tomate.

Zutaten: hartWEIZENgriess, EIER (18%), weichWEIZENmehl, Wasser, getrocknete Spinatpulver (1%) und oder getrocknete Tumatenpulver (1%)

**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                  |
| Säure                            | <7°                         |
| 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><br>(Mittelwerte pro 100 g des Produkts) |          |
|--|----------|
| Energie  | 1203 kJ  |
|  | 284 kcal |
| Fett   | 2,0 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren  | 0,3 g    |
| Kohlenhydrate  | 56 g     |
| davon Zucker   | <0,5g    |
| Eiweiß   | 11 g     |
| Salz   | 0,07 g   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p><b>FONTANETO</b><br/>IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010<br/>Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p> | <p>Code PFM Rev. 1<br/>Vom 15.12.2020<br/>Bestätigt am 29.12.2021<br/>Gültig bis zum 29.12.2022</p> |
|--|---|---|

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

| ALLERGENE  | Zutaten | Kreuzkontamination |
|--|---------|--------------------|
| <b>Glutenhaltige Getreide</b>  | ✓       | 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                              | ✗       | ✓                  |
| <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>              | strohgelb   |
| <b>GERUCH</b>             | Charakteristisch für eihaltigen                                       |
| <b>GESCHMACK</b>          | Charakteristisch für Fische und Teig                                  |
| <b>FORM</b>               | Tagliatelle medie 6x340 mm<br>Tagliolini 2x340 mm<br>Lasagne 13x22 mm |
| <b>TEXTUR</b>             | Fest beim Anfassen und Kauen  |

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 50 Tage

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. 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.

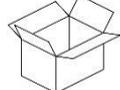
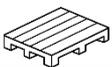
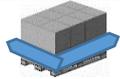
**Kochzeit:** 2/3 Minuten

**Portionen:** 2 (4 sfoglia lasagna)

**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><br/>IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010<br/>Fontaneto d'Agogna (NO)</p> | <p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p> | <p>Code PFM Rev. 1<br/>Vom 15.12.2020<br/>Bestätigt am 29.12.2021<br/>Gültig bis zum 29.12.2022</p> |
|--|---|---|

| LOGISTIKINFORMATIONEN                     |   |   |   |                 |   |
|---|---|---|---|-----------------|---|
|   | PRIMÄRVERPACKUNG  | SEKUNDÄRVERPACKUNG  |   |                 |   |
|   |    |  |   |                 |   |
| <b>BESCHREIBUNG</b>                       | in Plastikfolie verpackt  | Karton  | <br><br> |                 |   |
| <b>EAN/ITF-CODE LASAGNE</b>               | 8005299000207   | 18005299000204  |   |                 |   |
| <b>EAN/ITF-CODE TAGLIATELLE</b>           | 8005299000474   | 18005299000471  |   |                 |   |
| <b>EAN/ITF-CODE TAGLIOLINI</b>            | 8005299000481   | 18005299000488  |   |                 |   |
| <b>MATERIAL</b>                           | Mehrschichtige verschweißte Folie   | Pappe   |   |                 |   |
| <b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>             | 300x200x30  | 350X255X210   |   |                 |   |
| <b>NETTOGEWICHT (g)</b>                   | 250   | 3000  |   |                 |   |
| PALETTIERUNG                              |   |   |   |                 |   |
| PALETTENTYP                               |  | EUR   | TYP   | INHALT          | BESTIMMUNG SORT   |
| <b>Anzahl der Konfektionen pro Karton</b> |  | 16  | Konfektion (Schale + Folie)   | KUNSTSTOFF F O7 |  KUNSTSTOFF SAMMLUNG |
| <b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>       |  | 9   | Außenkarton   | PAPIER PAP20    |  PAPIER SAMMLUNG     |
| <b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>     |  | 72  | 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