



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code MMSEM Rev. 1
Vom 30.04..2022
Gültig bis zum 30.04.2025

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHES DURUM WEIZEN SEMOLINA PASTA

HANDELSNAME: CAVATELLI, FUSILLI CALABRESI, ORECCHIETTE, GNOCCHETTI SARDI, SCIALATIELLI, STROZZAPRETI, TROFIE

ZUTATEN:

HartWEIZENgriess, Wasser.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ² KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 ² KBE/g
Schimmelpilze	1,0 x 10 ³ KBE/g
Salmonella spp.	Nicht vorhanden in 25 g
Säure	<7°
Aw	0.92 - 0.97
Feuchtigkeit	>24%

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	1188 kJ
	280 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,01 g

 <p>FONTANETO® IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</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	✗	✓
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
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	Hellgelb
GERUCH	Charakteristisch für frisches durum Weizen Semolina Pasta
GESCHMACK	Charakteristisch für frisches durum Weizen Semolina Pasta
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

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

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: auf der Verpackung angegeben

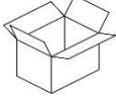
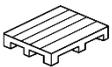
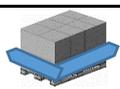
WEITERE INFORMATIONEN

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 						
BESCHREIBUNG	in Plastikfolie verpackt	Karton						
EAN/ITF-CODE:								
cavatelli	8005299002379	18005299002376						
fusilli calabresi	8005299002348	18005299002345						
orecchiette	8005299001396	18005299001393						
scialatielli	8005299002355	18005299002352						
gnocchetti sardi	8005299001372	18005299001379						
strozzapreti	8005299001389	18005299001386						
trofie	8005299001365	18005299001362						
MATERIAL	Mehrschichtige verschweißte Folie	Pappe						
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	240x220x30	380X230X245						
NETTOGEWICHT (g)	500	6000						
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 					
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT			
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF F 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG			
Anzahl der Kartons pro Ebene		10	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG			
Anzahl der Kartons pro Palette		80	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde					

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Via Zona industriale. 84024 – Contursi Terme (SA) – Italien