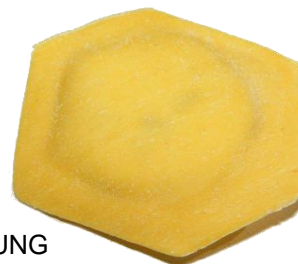




Loc. Molino Marco 28010  
Fontaneto d'Agogna (NO)

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code EPMS Rev. 1  
Vom 14/01/2022  
Gültig bis zum 14/01/2023



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** ESAGONO PERSICO E MANDORLE

**ZUTATEN:**

**Teigware (40%):** HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 8% auf der Gesamtmenge), Wasser. Nahrungsalz. **Füllung (60%):** Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorrektor:E330), Afrikanischer BARSCH (Lates Niloticus) (19% auf der Füllung; 11,4% auf der Gesamtmenge), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), MANDELN (6% auf der Füllung; 3,6% auf der Gesamtmenge), Wasser, Stärke, Weißwein, Olivenöl, BUTTER, Sonnenblumenöl, Aromen, Pflanzenfasen, Salz, Petersilie, Konservierungsstoff:: E200, Knoblauch, 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	5.0-5.9

**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)	
<b>Energie</b>	1029 kJ
	245 kcal
<b>Fett</b>	10 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	3,7 g
<b>Kohlenhydrate</b>	29 g
<b>davon Zucker</b>	0,8 g
<b>Eiweiß</b>	9,6 g
<b>Salz</b>	0,79 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 EPMS Rev. 1 Vom 14/01/2022 Gültig bis zum 14/01/2023</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	✓	NA
<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	✗	✗

<b>SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: Klar
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Barsch und Mandeln
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Ricotta, Barsch und Mandeln, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
<b>FORM</b>	Sechseckig 60x55x12 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 der Verpackung kann das Produkt 5 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





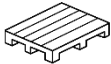


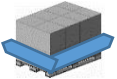


**WEITERE INFORMATIONEN**

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 EPMS Rev. 1 Vom 14/01/2022 Gültig bis zum 14/01/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG</b> 	<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299007367	8005299007374			
<b>MATERIAL</b>	PP05	Pappe			
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	220x40x230	400x300x70			
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	500	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>		4	Konfektion	PP05	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>		120	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