



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code FBGS500 Rev. 0
Vom 08.03.2021
Bestätigt am 24.05.2022
Gültig bis zum 24.05.2022

VERKAUFSMARKE:

Fatti Bene



PRODUKTBEZEICHNUNG: KARTOFFEL-GNOCCHI MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: GNOCCHI RIPIENI AL PESTO

ZUTATEN:

Teigwaren (80%): Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken und Kartoffelstärke entsprechend 98% Kartoffel), Salz, natürliches Aroma, mit Reismehl bestreut. Konservierungsmittel E200.

Füllung (20%): pasteurisierter Ricotta (Molke, MILCH, Salz, Milchsäure (E270)), Zubereitung auf Käsebasis (Edamer / Cheddar: [MILCH, Salz, Milchfermente, mikrobielles Lab]), Wasser, pflanzliche Fette ungehärtet (aus Palme und Sonnenblume), MILCHproteine, Gorgonzola DOP [KuhMILCH, Starterkulturen, Salz, Kalbslab], Säureregulator: E330, Salz, Kartoffelstärke, Aromen), Pesto 13% (Basilikum, Sonnenblumenöl, Wasser, Pecorino Romano gU [MILCH, Salz, Lab], Molke, Kartoffelflocken, Säuerungsmittel E270, Knoblauch, Aromen), Kartoffelflocken, Sonnenblumenöl, Wasser, Spinatpulver, Salz, Aroma. Konservierungsmittel: E200.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	2,0 x 10 ⁵ Ufc/g
Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² Ufc/g
Sulfitreduzierende Clostridien	1,0 x 10 ² Ufc/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 ² Ufc/g
Salmonella spp.	Nicht vorhanden in 25 g
Listeria Monocytogenens	Nicht vorhanden in 25 g
Aw	0.98±0,01
pH	5.2 - 6.0

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	675 kJ
	160 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	1,2 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code FBGS500 Rev. 0
Vom 08.03.2021
Bestätigt am 24.05.2022
Gültig bis zum 24.05.2022

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	x	x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Schalenfrüchte	x	x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	x	x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	Teig: kartoffelgelb; Füllung: klar
GERUCH	Charakteristisch für Kartoffel und Pesto
GESCHMACK	Charakteristisch für Kartoffel und Pesto
FORM	Kugelförmig 40x30 mm
TEXTUR	Weich, aber nicht klebrig

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: 2 Minuten

Portionen: 2


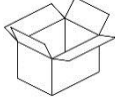



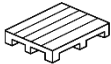


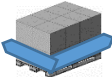


WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000000

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code FBGS500 Rev. 0 Vom 08.03.2021 Bestätigt am 24.05.2022 Gültig bis zum 24.05.2022</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 			
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299004533	18005299004530			
MATERIAL	PP+PA+PP	Pappe			
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	145x200x35	285X188X220			
NETTOGEWICHT (g)	500	6000			
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion	KUNSTSTOFF 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		9	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		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