



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

## TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code MTTC1 Rev. 0  
Vom 07.05.2020  
Bestätigt 07.05.2022  
Gültig bis zum 07.05.2023

VERKAUFSMARKE:



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**HANDELSNAME:** TORTELLONI ALLA CARNE

**ZUTATEN:** (Teig 60% – Füllung 40%)

HartWEIZENgriess, EIER (18% auf der Paste; 10,8% auf der Gesamtmenge), Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Rindfleisch (30,3% auf der Füllung; 12,1% auf der Gesamtmenge), Wasser, gekochter Schinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, MILCH Proteine, Saccharose, Dextrose, Stabilisator: E407, Antioxidationsmittel: E301, E325, Konservierungsmittel: E250), WeichWEIZENmehl, Mortadella (Schweinefleisch, Rindfleisch, Wasser, Salz, Gewürze, Aromen, Antioxidiermittel: E301, Konservierungsstoff: E250), pancetta (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Aromen, Gewürze, Konservierungsmittel: E250, E252, Antioxidationsmittel: E301), MOLKE Pulver, Aromen (es enthält GLUTEN), Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Salz und Gewürze.

### 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


### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Cámaras frigoríficas a una temperatura de + 4/6 ° C.

### CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN:

Vehículos refrigerados a una temperatura de + 4/6 ° C.

NÄHRWERTDEKLARATION (Mittelwerte pro 100 g des Produkts)	
Energie	1024 kJ
	242 kcal
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,0 g

 <b>FONTANETO®</b> IL VALORE DELLA QUALITÀ Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)	<b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b>	Code MTC1 Rev. 0 Vom 07.05.2020 Bestätigt 07.05.2022 Gültig bis zum 07.05.2023
<b>ANGABEN ZU ALLERGENEN</b> gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011		
ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige</b> Getreide	✓	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	✓	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	✗	✓

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: dunkel
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Fleische
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für das Fleische, das mit eihaltigem Teig umgeben ist
<b>FORM</b>	Tortellone 33x33x15 mm
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

150 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. 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


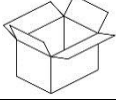


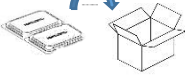

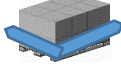


**Portionen:** 5**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**
**LOGISTIKINFORMATIONEN**

	<b>PRIMÄRVERPACKUNG</b> 	<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG</b> 						
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton						
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299000320	18005299000327						
<b>MATERIAL</b>	Mehrschichtige verschweißte Folie	Pappe						
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	290x190x20	365x160x255						
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	2x250	5000						
<b>PALETTIERUNG</b>			<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>		10	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF 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