



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code MTC1 Rev. 0
Vom 07/05/2020
Bestätigt 07/05/2022
Gültig bis zum 07/05/2023

VERKAUFSMARKE:



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: TORTELLINI ALLA CARNE

ZUTATEN: (Teig 65% – Füllung 35%)

HartWEIZENgriess, EIER (18% auf der Paste, 11,7% auf der Gesamtmenge), Semmelbrösel (WeichWEIZENmehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Rindfleisch (30,3% auf der Füllung; 10,6% auf der Gesamtmenge), Wasser, gekochter Schinken (Schweinefleisch, Wasser, Salz, MILCH Proteine, Saccharose, Dextrose, Stabilisator: E407, Antioxidationsmittel: E301, E325, Konservierungsmittel: E250), harina de TRIGO, 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 ⁵ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ² KBE/g
Bacillus cereus	1,0 x 10 ² KBE/g
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 ² KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	1,0 x 10 ³ 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	1034 kJ
	245 kcal
Fett	4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,92 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code MTC1 Rev. 0
Vom 07/05/2020
Bestätigt 07/05/2022
Gültig bis zum 07/05/2023

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	✓	NA
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
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	Teig: strohgelb; Füllung: dunkel
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Fleische
GESCHMACK	Charakteristisch für das Fleische, das mit eihaltigem Teig umgeben ist
FORM	Tortellino 22x25 mm
TEXTUR	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

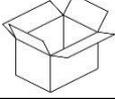
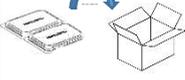
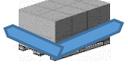
WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT
 Code MTC1 Rev. 0
 Vom 07/05/2020
 Bestätigt 07/05/2022
 Gültig bis zum 07/05/2023
LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG			
					
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299000177	18005299000174			
MATERIAL	Mehrschichtige verschweißte Folie	Pappe			
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	290x190x20	365x160x255			
NETTOGEWICHT (g)	2x250	5000			
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		10	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF O7	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		9	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		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