



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 <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	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
<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>	Tortellino 22x25 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



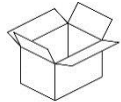


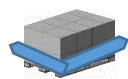


#### WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

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

	<b>PRIMÄRVERPACKUNG</b>	<b>SEKUNDÄRVERPACKUNG</b>						
<b>BESCHREIBUNG</b>	 Unter Schutzatmosphäre verpackt	 Karton						
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299000177	18005299000174						
<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