



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**HANDELSNAME:** GNOCCHI DI PATATE

**ZUTATEN:**

Kartoffelpüree (85%) (Wasser, Kartoffelsemolina), Mais Stärke, WEIZEN Stärke, Kochsalz, WEIZENmehl, Konservierungstoff: E200, NatriummetabiSULFIT. 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	5,0 x 10 <sup>2</sup> 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
pH	5.3- 5.8

**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)	
Energie	719 kJ
	169 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	2,1 g
Salz	2,0 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 GP500 Rev. 1 Vom 21/01/2022 Gültig bis zum 21/01/2023</p>
--	---	---

**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	✗	✓
<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	✗	✓
<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	✓	NA
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
<b>Mollusken</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Kartoffelgelb
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für Kartoffeln
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Kartoffeln
<b>FORM</b>	Zylinder
<b>TEXTUR</b>	Weich aber nicht klebrig

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

35 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. Verzehren nach- kochen. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, abschütten sobald sie an die Oberfläche kommen. In geschützter Atmosphäre abgepackt. Die Packung darf nicht beschädigt werden. Nach dem Öffnen der Packung 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

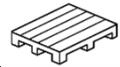
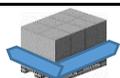
**WEITERE INFORMATIONEN**

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 GP500 Rev. 1 Vom 21/01/2022 Gültig bis zum 21/01/2023</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG			SEKUNDÄRVERPACKUNG	
					
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt			Karton	
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299008302			8005299008319	
<b>MATERIAL</b>	PAPIER + PA + PP			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	C/LDPE 81	 UNDIFFERENZIERTE 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