

 <p>Fontaneto IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code FBGP500 Rev.1 Vom 29/07/2022 Gültig bis zum 29/07/2023</p>
---	---	--

VERKAUFSMARKE: **Fatti Bene®**



PRODUKTBEZEICHNUNG: KARTOFFEL-GNOCCHI

HANDELSNAME: GNOCCHI DI PATATE 500 G

ZUTATEN:

Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken entsprechend 85% Kartoffel, emulgator: E471), Weich-weizenmehl, Salz, natürliche Aromen, mit Reismehl bestreuen. Konservierungsmittel: E200.

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
Säure	<7°
Aw	0.92 - 0.97
pH	5.6 - 5.9

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	643 kJ
	152 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	32 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	0,97g

 <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code FBGP500 Rev.1 Vom 29/07/2022 Gültig bis zum 29/07/2023</p>
<p>ANGABEN ZU ALLERGENEN gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011</p>		
ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗
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	strohgelb
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen
GESCHMACK	Charakteristisch für Fische und Teig
FORM	13 cm x 22cm ± 0.2 cm
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 6 °C aufbewahren. 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.


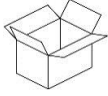






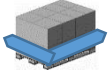


Kochzeit: 2 Minuten

Portionen: 2,5

WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung
Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code FBGP500 Rev.1 Vom 29/07/2022 Gültig bis zum 29/07/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG			
					
BESCHREIBUNG	in Plastikfolie verpackt	Karton			
EAN/ITF-CODE	8005299000191	18005299000198			
MATERIAL	Mehrschichtige verschweißte Folie	Pappe			
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	160x50x180	290x390x135			
NETTOGEWICHT (g)	500	6000			
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EUR	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF F 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		8	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		56	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Berlingo (BS), Via del Lavoro 3.