



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

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code FBTG250 Rev. 1
Vom 20/04/2022
Gültig bis zum 20/04/2023

VERKAUFSMARKE:

Fatti Bene®



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE

HANDELSNAME: TAGLIOLINI

ZUTATEN:

HartWEIZENgriess, EIER (20%), WeichWEIZENmehl, Wasser.

Für frische rote und/oder grüne Eierteigware handelt es sich um frische Eiernudeln mit Spinat und/oder Tomate.

Zutaten: hartWEIZENgriess, EIER (18%), weichWEIZENmehl, Wasser, getrocknete Spinatpulver (1%) und oder getrocknete Tumatempulver (1%)

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 - 6.1

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	1203 kJ
	284 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,07 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code FBTG250 Rev. 1
Vom 20/04/2022
Gültig bis zum 20/04/2023

ANGABEN ZU ALLERGENEN
gemäß Anlage II der EU-Verordnung 1169/2011

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	✓	NA
Krebstiere 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	✗	✓
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	✗	✓
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	strohgelb
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen
GESCHMACK	Charakteristisch für Fische und Teig
FORM	Tagliolini 2x340 mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

120 Tage ab Herstellungsdatum an einer maximalen Temperatur von + 4-6 °C.
Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 40 Tage

GEBRAUCHSANWEISUNG

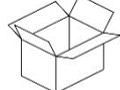
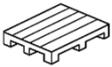
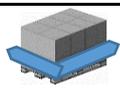
Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Den Beutel nicht beschädigen. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen. Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

Kochzeit: 3/4 Minuten **Portionen:** 2

WEITERE INFORMATIONEN

Verfallsdatum und Charge: Aufgedruckt auf dem Rand der Verpackung im Format tt-mm-jj L 000
Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage
Pasteurisiertes Produkt.

LOGISTIKINFORMATIONEN

	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG						
BESCHREIBUNG	 Unter Schutzatmosphäre verpackt	 Karton						
EAN/ITF-CODE	8005299000641	18005299000648						
MATERIAL	OPA + PE Tasche	Pappe						
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	235x130x40	360X260X205						
NETTOGEWICHT (g)	250	3000						
PALETTIERUNG						 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT			
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion	KUNSTSTOFF 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG			
Anzahl der Kartons pro Ebene		9	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG			
Anzahl der Kartons pro Palette		63	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