

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code RBRS Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**
IL VALORE DELLA QUALITÀ



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

FORMAT: DELIZIA AL BRANZINO

ZUTATEN:

Teigware (50%): HartWEIZENgriess, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Salz. **Füllung (50%):** Ricotta (MOLKE, MILCH, Säureregulator: E330), ZACKENBARSCH (FISCH), Semmelmehl (WeichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), SEEBARSCH (FISCH) (5,5% auf die Füllung, 2,8% der Gesamtmenge), Sonnenblumenöl, MOLKENpulver, Wasser, Pflanzenfasern, Stärke, Olivenöl, Weißwein, Aromen, Salz, Petersilie, Knoblauch, Konservierungsstoff: E200, Gewürze. Mit Reismehl bestreuen.

Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 ⁶ KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 ³ KBE/g
Escherichia Coli	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
Sorbinsäure	max 1000 mg/kg
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	1057 kJ
	250 kcal
Fett	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,68 g

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code RBRS Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</p>
--	---	--

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	✓	NA
Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
Schalenfrüchte	x	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg	x	x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	Teig: strohgelb; Füllung: Klar
GERUCH	Charakteristisch für eihaltigen Teig, seebarsch
GESCHMACK	Charakteristisch für seebarsch, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
FORM	runden Raviolo 68x65x15 mm
TEXTUR	Fest beim Anfassen und Kauen

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

45 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. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 5 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: 5-6 Minuten

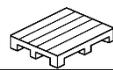
WEITERE INFORMATIONEN

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p>FONTANETO IL VALORE DELLA QUALITÀ</p> <p>Ortsteil Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</p>	<p>Code RBRS Rev. 1 Vom 13/01/2022 Gültig bis zum 13/01/2023</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG		SEKUNDÄRVERPACKUNG		
					
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt		Karton		
EAN/ITF-CODE	8005299006346		8005299006353		
MATERIAL	PP05		Pappe		
ABMESSUNGEN (LxTxH mm)	220x40x230		400x300x70		
NETTOGEWICHT (g)	500		2000		
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		4	Konfektion	PP05	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		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