

 <p>Loc. Molino Marco 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)</p>	<p><b>TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT</b></p>	<p>Code PF03 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

VERKAUFSMARKE:  **FONTANETO**  
IL VALORE DELLA QUALITÀ



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE

**FORMAT:** TAGLIATELLE LARGHE

**ZUTATEN:**

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

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	5,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/g
Escherichia Coli	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Bacillus cereus	1,0 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
Säure	<7°
pH	5.5 – 6.3

**LAGERBEDINGUNGEN:**

Gekühlte Zellen bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

**VERTRIEBSBEDINGUNGEN:**

Kühlfahrzeuge bei einer Temperatur von + 4/6 ° C.

<b>NÄHRWERTDEKLARATION</b> <b>(Mittelwerte pro 100 g des Produkts)</b>	
Energie	1203 kJ
	284 kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	56 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,07 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 PF03 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige Getreide</b>	✓	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	✗	✓
<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	✗	✗

<b>SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	
<b>FARBE</b>	strohgelb
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig
<b>FORM</b>	Tagliatelle 15 mm
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

10 Tage ab Herstellungsdatum an einer maximalen Temperatur von + 4-6 °C.

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

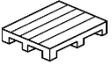
Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

**Kochzeit:** 3-4 Minuten

**WEITERE INFORMATIONEN**

Verfallsdatum und Charge: gedruckt auf dem Etikett auf der Box im Format tt-mm-jj L 000  
Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

 <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 PF03 Rev. 1 Vom 06/12/2021 Gültig bis zum 06/12/2022</p>
--	---	--

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)</b> 	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	\	8005299001075			
<b>MATERIAL</b>	Pappe	Pappe			
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	290x210x70	400x300x70			
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	1000	2000			
<b>PALETTIERUNG</b>			 <b>FONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>GRÖSSE 1 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		12	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<b>GRÖSSE 1 kg</b> Anzahl der Kartons pro Palette		240	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Ebene		6			
<b>GRÖSSE 2 kg</b> Anzahl der Kartons pro Palette		120			

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Ortsteil Molino Marco 20, 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) – Italien