



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code RCC Rev. 1  
Vom 02/12/2021  
Gültig bis zum 02/12/2022



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** CAMELLA ALLA CARNE

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% auf der Paste; 10% auf der Gesamtmenge), Wasser, Nahrungsalz. **Füllung (50%):** braten [Rindfleisch (32,9% auf der Füllung, 16,5% auf der Gesamtmenge), Schweinefleisch (5,4% auf der Füllung, 2,7% auf der Gesamtmenge), Rotwein, Zwiebeln, Karotten, SELLERIE, Sonnenblumenöl, Kräuter, Salz, Gewürze], Mortadella (Schweinefleisch, Schweinekutteln, Salz, Gewürze, Zucker, Aromen; Antioxidiermittel: E300, Konservierungstoff: E250), Semmelbrösel (weichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Roher Schinken (Schweinefleisch, Salz, Konservierungsmittel: E252), Kochschinken (Schweinefleisch, Salz, Traubenzucker, Saccharose, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungstoff: E250), Aromen (enthält GLUTEN), Salz, Knoblauch, Konservierungsmittel: E200, Gewürze. 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>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
Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 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	5.6 – 5.9

**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)	
<b>Energie</b>	1137 kJ
	270 kcal
<b>Fett</b>	7,2 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	36 g
<b>davon Zucker</b>	0,9 g
<b>Eiweiß</b>	14 g
<b>Salz</b>	1,5 g



Ortsteil Molino Marco 28010  
Fontaneto d'Agogna (NO)

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code RCC Rev. 1  
Vom 02/12/2021  
Gültig bis zum 02/12/2022

**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	x	✓
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	✓
Schalenfrüchte	x	✓
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
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	x

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: braun
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit geschmortes Fleisch
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für geschmortes Fleisch, die mit eihaltigem Teig umgeben ist
<b>FORM</b>	Caramella 107x26x15 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.

Zu lange Garzeiten können dazu führen, dass sich das Produkt öffnet und die Füllung ausläuft

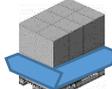
**Kochzeit:** 5-6 Minuten

**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 RCC Rev. 1 Vom 02/12/2021 Gültig bis zum 02/12/2022</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (1 kg)</b> 	<b>PRIMÄRVERPACKUNG (2 kg)</b> 			
<b>BESCHREIBUNG</b>	Karton	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299007763	8005299000740			
<b>MATERIAL</b>	Pappe	Pappe			
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	290x210x70	400x300x70			
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	1000	2000			
PALETTIERUNG			 <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	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">PAPIER SAMMLUNG</div>
<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