



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code APS Rev. 2  
Vom 03/01/2022  
Gültig bis zum 03/01/2023



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**HANDELSNAME:** AGNOLOTTO PIEMONTESE

**ZUTATEN:**

**Teigware (50%):** HartWEIZENgriess, WeichWEIZENmehl, EIER (20% in Bezug auf den Teig; 10% in Bezug auf die Gesamtmenge), Wasser, Salz. **Füllung (50%):** Schweinefleisch, Rindfleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Scheweinekutteln, Salz, Zucker, Gewürze, Aromen, Knoblauch, Antioxidiermittel: E300, Konservierungsstoff: E250), Braten (Schweinefleisch, Salz, Saccharose, Traubenzucker, Gewürze, Aromen, Antioxidiermittel: E301, Konservierungsstoff: E250), Grana Padano g.U. käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EI), EIER, Paniermehl (WeichWEIZENmehl typ "0", Bierhefe, Salz), Spinat, Rotwein, MagerMILCHpulver, Salz, Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteil (Zwiebeln, Karotten, SELLERIE), Kräuter, Sonnenblumenöl, Konservierungsstoff: 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>3</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
Aw	0.92 - 0.97
pH	5.6 - 6.0

**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)	
Energie	1216 kJ
	290 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	30 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,5 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 APS Rev. 2 Vom 03/01/2022 Gültig bis zum 03/01/2023</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

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

ALLERGENE	Zutaten	Kreuzkontamination
<b>Glutenhaltige</b> Getreide	✓	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	✓	NA
<b>Schalenfrüchte</b>	✗	✓
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	NA
<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>	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>	quadratische 37x35 mm
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

52 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





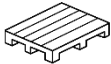


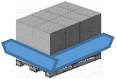


**WEITERE INFORMATIONEN**

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

Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

 <p><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 APS Rev. 2 Vom 03/01/2022 Gültig bis zum 03/01/2023</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG			SEKUNDÄRVERPACKUNG	
					
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt			Karton	
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299003444			8005299004991	
<b>MATERIAL</b>	PP05			Pappe	
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	220x40x230			400x300x70	
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	500			2000	
PALETTIERUNG			 FONTANETO FÜR DIE UMWELT 		
<b>PALETTENTYP</b>		EPAL	<b>TYP</b>	<b>INHALT</b>	<b>BESTIMMUNG SORT</b>
<b>Anzahl der Konfektionen pro Karton</b>		4	Konfektion	PP05	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Ebene</b>		6	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
<b>Anzahl der Kartons pro Palette</b>		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