



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code DERAS Rev. 3  
Vom 23/03/2022  
Gültig bis zum 23/03/2023

VERKAUFSMARKE:



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

**FORMAT:** DELIZIA AGLI ASPARAGI

**ZUTATEN:**

**Teigware (45%):** HartWEIZENgriess, EIER aus Bodenhaltung (20% in Bezug auf den Teig; 9% in Bezug auf die Gesamtmenge), WeichWEIZENmehl, Wasser, Nahrungsalz, dehydrierter Spinat (1% auf der Paste). **Füllung (55%):** Spargelen (40% auf der Füllung; 22% auf der Gesamtmenge), Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säurekorre-ktor: E330), Semmelmehl (weichWEIZENmehl, Bierhefe, Salz), Kartoffelflocken, MagerMILCH- pulver, Grana Padano g.U. Käse (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus EIER), BUTTER, Stärke, Salz, Pflanzenfasern, Konservierungstoff: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
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	5.4-5.9

**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)	
Energie	1014 kJ
	240 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	1,2 g



Ortsteil Molino Marco 28010  
Fontaneto d'Agogna (NO)

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code DERAS Rev. 3  
Vom 23/03/2022  
Gültig bis zum 23/03/2023

**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	✗	✓
<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	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Teig: strohgelb; Füllung: vielfarbige Füllung
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für eihaltigen Teig, gefüllt mit Spargelen
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für Spargelen, die mit eihaltigem Teig umgeben sind
<b>FORM</b>	runden Raviolo 68x65x15 mm
<b>TEXTUR</b>	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. Das Produkt ist Zum Einfrieren Für Den Hausgebrauch Geeignet.

**Kochzeit:** 5-6 Minuten

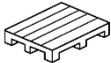
**WEITERE INFORMATIONEN**

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 DERAS Rev. 3 Vom 23/03/2022 Gültig bis zum 23/03/2023</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG	SEKUNDÄRVERPACKUNG			
					
<b>BESCHREIBUNG</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt	Karton			
<b>EAN/ITF-CODE</b>	8005299004168	8005299001532			
<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