



PRODUKTBEZEICHNUNG: FRISCHE EIERTEIGWARE MIT FÜLLUNG

HANDELSNAME: GNOCCHI DI PATATE

ZUTATEN:

Kartoffelpüree (85%) (Wasser, Kartoffelsemolina), Mais Stärke, WEIZEN Stärke, Kochsalz, WEIZENmehl, Konservierungstoff: E200, NatriummetabiSULFIT. Reismehl zu 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	5,0 x 10 ² 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
pH	5.3- 5.8

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	719 kJ
	169 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	39 g
davon Zucker	4,2 g
Eiweiß	2,1 g
Salz	2,0 g



Ortsteil Molino Marco 28010
Fontaneto d'Agogna (NO)

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

Code GP500 Rev. 1
Vom 21/01/2022
Gültig bis zum 21/01/2023

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

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
FARBE	Kartoffelgelb
GERUCH	Charakteristisch für Kartoffeln
GESCHMACK	Charakteristisch für Kartoffeln
FORM	Zylinder
TEXTUR	Weich aber nicht klebrig

HALTBARKEIT (Shelf-Life)

35 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. Verzehren nach- kochen. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, abschütten sobald sie an die Oberfläche kommen. In geschützter Atmosphäre abgepackt. Die Packung darf nicht beschädigt werden. Nach dem Öffnen der Packung 3 Tage im Kühlschrank haltbar.





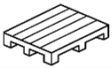


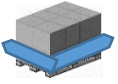


WEITERE INFORMATIONEN

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 GP500 Rev. 1 Vom 21/01/2022 Gültig bis zum 21/01/2023</p>
--	---	---

LOGISTIKINFORMATIONEN					
	PRIMÄRVERPACKUNG		SEKUNDÄRVERPACKUNG		
					
BESCHREIBUNG	Unter Schutzatmosphäre verpackt		Karton		
EAN/ITF-CODE	8005299008302		8005299008319		
MATERIAL	PAPIER + PA + PP		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	C/LDPE 81	 UNDIFFERENZIERTE 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