



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

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

Code FBSEM Rev. 1  
Vom 30.04.2022  
Gültig bis zum 30.04.2025

VERKAUFSMARKE:



**PRODUKTBEZEICHNUNG:** FRISCHES DURUM WEIZEN SEMOLINA PASTA

**HANDELSNAME:** CAVATELLI, CORTECCE, FUSILLI AL FERRETTO, ORECCHIETTE, STRASCINATI, STROZZAPRETI, TROFIE, SCALATIELLI CASERECCI, FUSILLI NAPOLETANI, SCALATIELLI VERACI, CALAMARATA, PACCHERI, TROCCOLI

ZUTATEN:

HartWEIZENgriess, Wasser.

**Chemisch-mikrobiologische Eigenschaften**

PARAMETER	GRENZWERTE
Gesamt-Bakterienlast	1,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/g
Enterobacteriaceae	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g
Schimmelpilze	1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g
Salmonella spp.	Nicht vorhanden in 25 g
Säure	<7°
Aw	0.92 - 0.97
Feuchtigkeit	>24%

**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	1188 kJ
	280 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	0,01 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 MIRRM20 Rev. 1 Vom 15.10.2020 Gültig bis zum 15.10.2021</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	✗	✓
<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	✗	✗

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN	
<b>FARBE</b>	Hellgelb
<b>GERUCH</b>	Charakteristisch für frisches durum Weizen Semolina Pasta
<b>GESCHMACK</b>	Charakteristisch für frisches durum Weizen Semolina Pasta
<b>TEXTUR</b>	Fest beim Anfassen und Kauen

**HALTBARKEIT (Shelf-Life)**

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

Verbleibende garantierte Mindesthaltbarkeit nach Lieferung: 50 Tage

**GEBRAUCHSANWEISUNG**

Lagerung: Das Produkt an einer Temperatur von nicht mehr als 4/6 °C aufbewahren. Den Beutel nicht beschädigen. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen.

**Kochzeit:** auf der Verpackung angegeben

**WEITERE INFORMATIONEN**

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



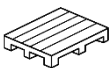


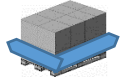


Mit Metalldetektor kontrollierte Produktionsanlage

Pasteurisiertes Produkt.

**LOGISTIKINFORMATIONEN**

	PRIMÄRVERPACKUNG 	SEKUNDÄRVERPACKUNG 
<b>BESCHREIBUNG</b>	in Plastikfolie verpackt	Karton
<b>EAN/ITF-CODE:</b>		
<b>cavatelli</b>	8005299001426	18005299001423
<b>cortecce</b>	8005299001433	18005299001430
<b>fusilli al ferretto</b>	8005299001457	18005299001454
<b>orecchiette</b>	8005299001419	18005299001416
<b>strascinati</b>	8005299001402	18005299001409
<b>strozzapreti</b>	8005299001464	1800529900146
<b>trofie</b>	8005299001440	18005299001447
<b>scialatielli caserecci</b>	8005299001518	18005299001515
<b>fusilli napoletani</b>	8005299002317	18005299002314
<b>scialatielli veraci</b>	8005299002430	18005299002437
<b>calamarata</b>	8005299002447	18005299002444
<b>paccheri</b>	8005299002454	18005299002451
<b>troccoli</b>	8005299002768	18005299002765
<b>MATERIAL</b>	Mehrschichtige verschweißte Folie	Pappe
<b>ABMESSUNGEN (LxTxH mm)</b>	240x240x30 270x240x30	380X230X245
<b>NETTOGEWICHT (g)</b>	500	6000



PALETTIERUNG			 <b>FONTANETO FÜR DIE UMWELT</b> 		
PALETTENTYP		EPAL	TYP	INHALT	BESTIMMUNG SORT
Anzahl der Konfektionen pro Karton		12	Konfektion (Schale + Folie)	KUNSTSTOFF F 07	 KUNSTSTOFF SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Ebene		10	Außenkarton	PAPIER PAP20	 PAPIER SAMMLUNG
Anzahl der Kartons pro Palette		80	Weitere Informationen zu den Methoden der Wertstofftrennung finden Sie im Regelwerk ihrer Gemeinde		

Hergestellt und verpackt in der Niederlassung im Ortsteil Via Zona industriale. 84024 – Contursi Terme (SA) – Italien