



cod. F114 – KLEINE ROTE PAPRIKASCHOTEN GEFÜLLT MIT KÄSE IN ÖL



Käse Linie

Dieses Foto bezieht sich auf ein Schalenproduk

Technische Daten

Zutaten Sonnenblumenöl 40%, Rote Paprikaschoten 29% (Capsicum annuum), Käse 29%

[Mizithra Käse und Feta-Käse DOP: Molke, cremiger Käse (von ZiegenMILCH, SchafMILCH und KuhMILCH)], grüne Paprikaschoten, Meersalz, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Stabilisatoren: modifizierte Kartoffelstärke, Guarkernmehl, Xanthan:

Säureregulatoren: Citronensäure, Glucono-delta-lacton, Essigsäure.

Produkte mit Handelsmarke RENNA enthalten keine genetisch modifizierten Organismen

und/oder Stoffe aus genetisch modifizierten Organismen.

Herkunftsland Haltbarkeit Produziert in Griechenland

6 Monate. Das MHD Datum ist auf dem Etikett aufgedruckt

Allgemeine Bedingungen

Das Produkt muss ungeöffnet bei einer Temperatur zwischen 0°C und +8°C aufbewahrt

werden.

Nach dem Öffnen

Das geöffnete Produkt im Kühlschrank mit Öl überdeckt aufbewahren und

innerhalb 7 Tagen aufbrauchen.

	Liste der Allergene					
Nr.	Allergen	enthalten/nicht enthalten/ mögliche cross contamination				
01	Glutenhaltiges Getreide,	Nicht enthalten				
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;	mögliche cross contamination				
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; Nicht enthalten					
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer mögliche cross contamina					
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;	Nicht enthalten				
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer	Nicht enthalten				
07	7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Enthalten					
08	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	mögliche cross contamination				
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;	mögliche cross contamination				
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;	mögliche cross contamination				
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;	Nicht enthalten				
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	mögliche cross contamination				
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;	Nicht enthalten				
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	mögliche cross contamination				

F114-DE-rev.3.doc Rev.3 del 17.01.20 Pag. 1 di 3



cod. F114 – KLEINE ROTE PAPRIKASCHOTEN GEFÜLLT MIT KÄSE IN ÖL

Praktische Tipps

Beschreibung

Gericht aus kleine rote Paprikaschoten gefüllt mit Käsemischung.

Gebrauchsanweisungen

Fertiggericht.

Serviertipps

Köstlich und besonders schmackhaft, diese kleinen Paprikaschoten mit Käsefüllung sind als Vorpeise und als Beilage zu Fleischgerichte besonders geeignet.

Erzeugungsverfahren

Paprikaschoten werden in Reif erworben, entsalzen, gewaschen, mit verschiedenen Käsesorten gefüllt und in Pflanzenöl eingelegt. Dieses Produkt ist pasteurisiert.

Die Produkte werden nach der "Good Manufacturing Practice" verarbeitet und gelagert. Die Rohstoffe werden von der Firma bei qualifizierten und unseren Regeln entsprechenden Lieferanten erworben und unserer Qualitätskontrolle unterstellt. Der Rohstoff wird nach Produktionsanleitungen und kodifizierten Rezepten verarbeitet. Ein Kode auf jeder Packung erleichtert die Nachforschung des Erzeugungsprozesses.

Dieses Produkt wird hergestellt und verpackt für RENNA S.r.I. von der Firma mit Identifikationsnummer GR12.2375 EC.

Produkt Standard

NÄHRWERTE	Nährwerte für 100 gr abgetropftes Erzeugnis:			
	Energiewert	142	kcal	5

Energiewert	142	kcal	588	kJ
Kalorien aus Fett	108	kcal	444	kJ
Fett	12	g		
Gesättigte Fette	3,6	g		
Trans Fette	0,24	g		
Cholesterin	6,85	mg		
Sodium	489	mg		
Kohlenhydrate	5,4	g		
Diätetische Faser	2,1	g		
Zucker	0,9	g		
Proteine	2,1	g		
Vitamin A	120	μg		
Vitamin C	0	mg		
Kalzium	50,4	mg		
Eisen	1,04	mg		
Kalium	37	mg		

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

pH 4.0 ± 0.2 Einheit von pH

Natriumchloride 1,2 NaCl g / auf 100gr Produkt

Frei von chemische Kontamination.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer.

Mesophyle Gesamtladung zut 30°C < 10⁵ CFU/g Koliformen < 10 CFU/g Escherichia coli < 10 CFU/g Staphylococcus aureus $< 10^2$ CFU/q Sulfit-Reduktisstäbchen < 10 CFU/g Salmonella spp Nicht enthalten in 25g Listeria monocytogenes $< 10^2$ CFU/g **Hefe und Schimmel** < 10⁵ CFU/q

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN Frei von Fremdkörper und Verschmutzung.

Das Fertigerzeugnis in Schale wird noch dem Metall-Detektor. Bitte kontaktieren Sie uns für genauere Informationen



cod. F114 - KLEINE ROTE PAPRIKASCHOTEN GEFÜLLT MIT KÄSE IN ÖL

Packaging

Polypropilen Schalen sind mit durchsichtiger Folie hermetisch verschlossen. Schalen sind für Nahrungsmittel geeignet wie nach europäischem Gesetz.

Jedes in Karton verpacktes Fertigerzeugnis ist mit einem Etikett versehen auf dem der Name, das Netto- und Abtropfgewicht, EAN-Code, Lot-Nummer sowie MHD Datum aufgetragen ist.

	O Datam dangendgement		
	Trays		
Nettogewicht kg	1,000		
Abtropfgewicht kg	0,600		
EAN code Packung	8008177025491		
EAN code Karton	28008177025495		
Packungsvolumen (ml)			
Packungsmassen Höhe/Breite/Länge (mm)	6 x 21 x 21		
Stückzahl pro Karton	4		
Kartons pro Palette	91		
Stückzahl pro Palette	364		
Vorhanden	×		

Verpackung

Die verpackten Fertigerzeugnisse werden auf diese Weise etikettiert und gemäß dem Format jeweilig in den Kartons verpackt; ein Etikett wird auf jedem Karton aufgeklebt: auf diese Weise kann der Empfänger die Ware identifizieren. Nach der Verpackung werden die Kartons auf **Europaletten (80x120 cm.)** geordnet und mit Folie sorgfältig eingepackt: so erleiden sie keine Schäden im Laufe des Transports. Der Transport kann durch unseren Mitteln oder durch Transportunternehmen mit geeigneten Kältemaschinen durchgeführt werden.

Bemerkungen

Diese Karte gilt ab Revisionsdatum und annulliert und ersetzt jede vorherige Version.

Die oben genannten Auskünfte stützen sich auf den gegenwärtigen Zustand unserer Kenntnisse und Erfahrungen. Unsere Kontaktpersonen für technische Auskünfte:

Dr. Angela DE PARIGI - (Verantwortlich für Labor - RLB) Sig.ra Giuseppina RENNA - (Verantwortlich für Qualität- RGQ)

Vorbereitet von RLB

Augde Ja Paray

Ausgegeben von RGQ

Spungia loung

Genehmigt von ADM

RENNA S.r.l. Via S.Oronzo 139 - 72015 Fasano (BR) - ITALY - Tel: 0804426250/ Fax: 0804392841/ e-mail: info @rennasrl.com/ web site: www.rennasrl.com/

F114-DE-rev.3.doc Rev.3 del 17.01.20 Pag. 3 di 3