



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: ZINI Prodotti Alimentari, S.p.A., Via
Giacomo Watt 37, 20134 Milano, Italy

Art.Bez.: Tagliatelle all'ouvo

Art.No.: Toi2009

EAN:

Gewicht: Variabel

Abmessung: Variabel

Zutaten: Italienischer Hartweizengrieß 72%, frisches Ei 20 %, Wasser

Allergene: Enthält Gluten, Eier. Kann Spuren von Milch, Soja, Mollusken und Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Frischeier Teigware, tiefgekühlt.

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<100.000	Energie	1144 kJ 270 kcal
Schimmel	<1 000	Fett	3,4 g
Hefen	<10 000	Davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Coliforme	<1 000	Kohlenhydrate	50,0 g
Koagulasepos Staph	<100	Davon Zucker	1,5 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	3,0 g
C. perfringes	<30	Eiweiß	11 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	0,08 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	
Enterotoxine	nicht nachweisbar in 25 g		

Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Std. verzehren.

Zubereitung: Traditionell: 2-3 Min. in kochendem Salzwasser. Pfanne: 4-5 Min. mit flüssiger Sauce.

Verpackung: 1x3000 g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2130 mm; Lagen pro Palette: 11; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 99

Verpackungsmaße: Umkarton 380x250x180mm
Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025