


|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| <b>KOCH snc</b>   |                           |  |
| <b>Scheda tecnica – Spezifikation – specification sheet</b> |                           |   |
| <b>Cannelloni ricotta e spinaci - surgelate*</b>            | <b>Doc Nr.: ST 72-906</b> |   |
|   | <b>rev.: 10</b>           |   |

**Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung – TK Cannelloni with curd cheese-spinach filling– frozen**

**Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

**Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt:**

prodotto / produziert / produced in Italia / Italien / Italy  
für / per / for Koch ohg/snc via Negrelli / Negrellistraße 16, 39100 Bozen / Bolzano.

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Pasta arrotolata di forma cilindrica con ripieno di ricotta e spinaci.  
Peso 50 ± 2 gr, parametri: Lunghezza 100 mm; Diametro: 23 mm;

Eierteigrohre in Zylinderform mit Ricotta – und Spinatfüllung.  
Gewicht 50 ± 2 gr, Parameter: Länge 100 mm ; Durchmesser: 23 mm;

Pipe-shaped pasta, cylindrical shape, with curd cheese and spinach filling.  
Weight 50 ± 2 gr, dimensions: length 100 mm ; diameter: 23 mm;



**Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:**

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet. Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD.

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date.

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Disponere il prodotto ancora surgelato in una teglia. Condire a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti in forno tradizionale, per 20 minuti se in forno ventilato.

Das tiefgefrorene Produkt in eine Auflaufform geben. Je nach Geschmack anrichten und im vorgeheizten traditionellen Backofen bei 180 °C für 30 Minuten backen; 20 Minuten in einem Umluftofen.

Put the frozen product in a baking dish. Season to taste and bake in a preheated oven at 180 ° C for 30 minutes or for 20 minutes if in a convection oven

**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

| CONSERVAZIONE DOMESTICA:   | LAGERUNGSBEDINGUNGEN:   | STORAGE CONDITIONS:   |
|--|---|---|
| **** & *** (-18°C) 18 mesi<br>** (-12°C) 1 mese<br>* (-6°C) 1 settimana<br>(0°C) 3 giorni  | **** & *** (-18°C) 18 Monate<br>** (-12°C) 1 Monat<br>* (-6°C) 1 Woche<br>(0°C) 3 Tage  | **** & *** (-18°C) 18 months<br>** (-12°C) 1 month<br>* (-6°C) 1 week<br>(0°C) 3 days   |
| Nel frigorifero: consumare entro un giorno.<br>Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato,<br>il prodotto deve essere consumato entro 24 ore. | Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen.<br>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern<br>innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. | In the fridge: consume within one day.<br>Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted<br>product must be consumed within 24 hours. |

|                    |                  |              |                        |            |
|--------------------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| Creato da: NF      | Data: 09.01.2020 | Funzione: AQ | Responsabile processo: | Pag 1 di 4 |
| Controllato da: NF | Data: 09.01.2020 | Funzione: AQ | AQ                     |            |

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten:

**PASTA (35%):** pasta all'uovo 78% (farina di **grano** tenero tipo "00", semola di **grano** duro, **uova** 20%, acqua), acqua, sale.

**RIPIENO (65%):** ricotta 86% (siero di **latte**, crema di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero 0, acqua, sale, lievito di birra), spinaci 7%, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), sale.

**TEIG (35%):** Eierteig 78% (**Weizenmehl** Typ "00", **Hartweizengrieß**, **Eier** 20%, Wasser), Wasser, Salz.

**FÜLLUNG (65%):** Ricotta 86% (**Molke**, **Milchcreme**, Salz, Säureregulator: Zitronensäure), Paniermehl (**Weizenmehl** 0, Wasser, Salz, Hefe), Spinat 7%, geriebener Käse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozeum-protein vom **Ei**), Salz.

**DOUGH (35%):** eggpasta 78% (**Wheat flour** type "00", durum **wheat** semolina, **eggs** 20%, water), water, salt.

**FILLING (65%):** ricotta 86% (**whey**, **milkcream**, salt, acidity regulator: lactic acid), crumbs (**wheat flour** 0, water, salt, yeast), spinach 7%, grated cheese (**milk**, salt, lab, preservative: lysozyme-**egg** protein), salt.

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

| Energia  | Energie  | energy   | 715 kJ/100g<br>170 kcal/100g |
|--|--|--|------------------------------|
| <b>Grassi</b><br><i>di cui acidi grassi saturi</i> | <b>Fette</b><br><i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | <b>Fats</b><br><i>of which saturates fatty acids</i> | <b>5,0 g</b><br><b>3,0 g</b> |
| <b>Carboidrati</b><br><i>di cui zuccheri</i>       | <b>Kohlenhydrate</b><br><i>davon Zucker</i>        | <b>Carbohydrates</b><br><i>of which sugars</i>       | <b>23 g</b><br><b>2,7 g</b>  |
| <b>fibre</b>                                       | <b>Ballaststoffe</b>                               | <b>fibre</b>   | <b>1,0 g</b>                 |
| <b>Proteine</b>                                    | <b>Eiweiss</b>                                     | <b>Protein</b>                                       | <b>9,0 g</b>                 |
| <b>sale</b>  | <b>Salz</b>  | <b>salt</b>  | <b>1,4 g</b>                 |

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

### Allergeni / Allergene / Allergens

| Allergeni / Allergene / allergens                      | Ingredienti / Zutaten / ingredients   |
|--|---|
| Glutine / Gluten / gluten                              | Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina;<br>Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;<br>Pangrattato, Paniermehl, crumbs; |
| Latte / Milch / milk                                   | Ricotta, Frischkäse, curd cheese;<br>Formaggio grattugiato; geriebener Käse;  |
| Uovo / Ei / egg  | Uovo, Ei, egg;  |
| <b>Pesce / Fisch / fish</b>                            | <b>Può contenere tracce di pesce, kann Spuren von Fisch enthalten, can contain traces of fish</b>   |
| <b>Crostacei / Krustentiere / crustacea</b>            | <b>Può contenere tracce di crostacei, kann Spuren von Krustentieren enthalten, can contain traces of crustaceas</b>                           |
| <b>Molluschi / Weichtiere / molluscs</b>               | <b>Può contenere tracce di molluschi, kann Spuren von Weichtieren enthalten, can contain traces of molluscs</b>                               |
| <b>Frutta in guscio / Schalenfrüchte / edible nuts</b> | <b>Può contenere tracce di frutta in guscio, kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten, can contain traces of edible nuts</b>                  |
| <b>Soia / Soja / soy</b>                               | <b>Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soy;</b>   |
| <b>Sedano / Sellerie / celery</b>                      | <b>Può contenere tracce di sedano, kann Spuren von Sellerie enthalten, can contain traces of celery</b>                                       |

**Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:**

|  | <b>Valore standard / Standardwerte / defaults</b> | <b>Valore massimo / Sperrwert / reject</b> |
|--|---|--|
| <b>Stafilococchi / Staphylococcus aureus</b> | < 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                       | 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                  |
| <b>Salmonella spp</b>                        | assente / absent 25 g / frei                      |  |
| <b>Listeria monocytogenes</b>                | assente / absent 25 g / frei                      |  |

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

| <b>Codice / Art / Code:<br/>0040</b>                          | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)<br/>Codice / Code EAN:<br/>8-005145000405</b>      | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)<br/>Codice / Code EAN:<br/>8-005145200409</b>          | <b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>              |
|---|--|---|--|
| <b>Tipo d'imballaggio<br/>Verpackungstyp<br/>Packing type</b> | Sacchetto neutro<br>PET 12+PE40 F 480<br>Art 5010202<br>Etichetta adesiva<br>Art 5031019 | Cartone 2 stampato<br>KBSK 262/C art. 50209<br>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 | EPAL<br>90 ck / pp 10 ck / strato / Lage / stratum |
| <b>Tara / tare</b>  | 500 gr   | 12 cs / ck  |  |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>                                 | 6 g  | 260 g   | 20 + 5 kg  |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>                                 | 506 g  | 6.332 g (+ 72g cs)  | 589 + 5 kg   |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>                             | 50 mm  | 165 mm  | 1,64 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)                    |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>                             | 150 mm   | 255 mm  | 80 cm  |
|   | 220 mm   | 390 mm  | 120 cm   |

| <b>Codice / Art / Code:<br/>0140</b>                          | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)<br/>Codice / Code EAN:<br/>8-005145001402</b> | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)<br/>Codice / Code EAN:<br/>8-005145201406</b>        | <b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>             |
|---|---|---|---|
| <b>Tipo d'imballaggio<br/>Verpackungstyp<br/>Packing type</b> | Sacchetto stampato<br>PET 12+PEBL40 F 480<br>Art 5010604 all2)                      | Cartone A neutro<br>KBSK 262/C art. 50216<br>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 | EPAL<br>45 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum |
| <b>Tara / tare</b>  | 1000 gr   | 10 cs / ck  |   |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>                                 | 8 g   | 310 g   | 20 + 5 kg   |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>                                 | 1.008 g   | 10.318 g (+ 80g cs)   | 485 + 5 kg  |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>                             | 40 mm   | 255 mm  | 1,43 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)                    |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>                             | 190 mm  | 255 mm  | 80 cm   |
|   | 325 mm  | 390 mm  | 120 cm  |

| <b>Codice / Art / Code:<br/>N0140</b>                         | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)<br/>Codice / Code EAN:</b> | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)<br/>Codice / Code EAN:</b>                           | <b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>  |
|---|--|---|--|
| <b>Tipo d'imballaggio<br/>Verpackungstyp<br/>Packing type</b> | Sacchetto neutro<br>PET 12+PE40 F 480<br>Art 5010202             | Cartone A neutro<br>KBSK 262/C art. 50216<br>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 | EPAL<br>45 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum<br>(con etichetta/mit Etikette /with label) DIN A4 all.3 |
| <b>Tara / tare</b>  | 1000 gr  | 10 cs / ck  |  |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>                                 | 8 g  | 310 g   | 20 + 5 kg  |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>                                 | 1.008 g  | 10.318 g (+ 80g cs)   | 539 + 5 kg   |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>                             | 40 mm  | 255 mm  | 1,65 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)   |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>                             | 190 mm   | 255 mm  | 80 cm  |
|   | 325 mm   | 390 mm  | 120 cm   |

| <b>Codice / Art / Code:</b><br><b>5140</b>                                | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145001402 | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145251401                           | <b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>              |
|---|---|--|--|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Sacchetto stampato<br>PET 12+PEBL40 F 480<br>Art 5010604<br><br>1000 gr           | Cartone P neutro<br>TBST 363/C art. 50220<br>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128<br><br>5 cs / ck | EPAL<br>84 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum |
| <b>Tara / tare</b>  | 8 g   | 260 g  | 20 + 5 kg  |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>   | 1.008 g   | 5.300 g (+ 40g cs)   | 465 + 5 kg   |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>   | 40 mm   | 230 mm   | 1,76 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)                     |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>   | 190 mm  | 215 mm   | 80 cm  |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>   | 325 mm  | 325 mm   | 120 cm   |

| <b>Codice / Art / Code:</b><br><b>N5140</b>                               | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b><br>Codice / Code EAN:     | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b><br>Codice / Code EAN:   | <b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>   |
|---|---|--|---|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Sacchetto neutro<br>PET 12+PE40 F 480<br>Art 5010202<br><br>1000 gr | Cartone P neutro<br>TBST 363/C art. 50220<br>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128<br><br>5 cs / ck | EPAL<br>84 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum<br>(con etichetta/mit Etikette /with label) DIN A4 |
| <b>Tara / tare</b>  | 8 g   | 260 g  | 20 + 5 kg   |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>   | 1.008 g   | 5.300 g (+ 40g cs)   | 465 + 5 kg  |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>   | 40 mm   | 230 mm   | 1,76 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)  |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>   | 190 mm  | 215 mm   | 80 cm   |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>   | 325 mm  | 325 mm   | 120 cm  |

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM \_\_\_\_\_

|                    |                  |              |                        |            |
|--------------------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| Creato da: NF      | Data: 09.01.2020 | Funzione: AQ | Responsabile processo: | Pag 4 di 4 |
| Controllato da: NF | Data: 09.01.2020 | Funzione: AQ | AQ                     |            |