



Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 2

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 2

Luogo di produzione e confezionamento per/ produziert und abgepackt für/ produced and packed for:

KOCH snc, Via Negrelli 16, 39100 Bolzano (IT), nello stabilimento di/ im Produktionswerk in/ in the facility at: Viale del Lavoro, 1 – 36050 Quinto vicentino (VI)

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Gnocchi di semolino (alla romana) tagliati a fette e surgelati
 Specifiche medie pezzo singolo: Diametro: 5,5cm (±1cm) - Spessore: 1cm (±0,5cm) - Peso: 30g (±5g).

Grießnocken (alla romana) in Scheiben geschnitten und tiefgekühlt
 Eigenschaften Stück: Durchmesser: 5,5cm (±1cm) - Dicke: 1cm (±0,5cm) - Gewicht: 30g (±5g).

Semolina dumplings (alla romana) sliced and frozen
 Specifications single piece: Diameter: 5.5cm (± 1cm) - Thickness: 1cm (± 0.5 cm) - Weight: 30g (± 5g).



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, Lotto, MHD.

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

- 1) In una teglia ben imburrata, disporre gli gnocchi tagliati a fette, cospargere di burro e formaggio grattugiato. In forno tradizionale a 200° C per 10 minuti.
- 2) In microonde massima potenza, funzione grill + crisp per 10 minuti.
- 3) In padella 4-5 min. per lato.

- 1) Die in Scheiben geschnittenen Nocken in eine mit Butter gefettete Auflaufform geben, mit Butter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im traditionellen Backofen auf 200°C für 10 Minuten backen.
- 2) In der Mikrowelle (max. Leistung), Funktionstaste „grill + crisp“, für 10 Minuten.
- 3) In der Pfanne 4-5 min. pro Seite braten.

- 1) The cut slices gnocchi (about 12 mm) in a well buttered baking dish, spread with butter and sprinkle with grated cheese. In traditional oven to 200° C for 10 minutes
- 2) In the microwave (max. power), function key "grill + crisp", for 10 minutes.
- 3) In the pan 4-5 minutes fry per page

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** & ***	(-18°C)	18 mesi
**	(-12°C)	1 mese
*	(-6°C)	1 settimana
	(0°C)	3 giorni

*Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
 Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:

**** & ***	(-18°C)	18 Monate
**	(-12°C)	1 Monat
*	(-6°C)	1 Woche
	(0°C)	3 Tage

Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen.
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

STORAGE CONDITIONS:

**** & ***	(-18°C)	18 months
**	(-12°C)	1 month
*	(-6°C)	1 week
	(0°C)	3 days

In the fridge: consume within one day.
 Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:**

Acqua, semola di **grano** duro, **latte** in polvere, **burro**, **uova** da allevamento a terra, sale, correttore di acidità: acido tartarico, aroma.

Wasser, **Hartweizengriess**, **Milchpulver**, **Butter**, **Eier** aus Bodenhaltung, Salz, Säureregulator: Weinsäure, Aromen.

Water, hard **wheat** semolina, **milk** powder, **butter**, barn **eggs**, salt, acidity regulator: tartaric acid, aromas.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	502 kJ/100g 119 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	3,0 g 2,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	18 g 3,0 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,5 g
sale	Salz	salt	1,0 g

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Latte / Milch / milk	Latte in polvere, Milchpulver, milk powder; Burro, Butter, butter
Uovo / Ei / egg	Uova, Eier, eggs
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia / kann Spuren von Soja enthalten / may contain traces of soy
Frutta in guscio / Schalenfrüchte / Nuts	Può contenere tracce di frutta in guscio, kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten, may contain traces of Nuts
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere tracce di sedano, kann Spuren von Sellerie enthalten, may contain traces of celery

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococchi	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art. / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Paletta / Palette / pallet (pp)
6108 1000 gr	Codice / Code EAN: 8-005145061086	Codice / Code EAN13: 8-005145261080	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 + PE40 fascia 430 Art. 5010151 1000 gr	Cartone 2 KOCH stampato con etichetta, with label, mit Etikette Cod. Art 50209 6 cs / ck	EPAL 90 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	8 g	273 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.321 g	588 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	35 mm	167 mm	1,82 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	257 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	392 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von: **MKT/ COMM** _____

Creato da: ET	Data: 04/09/2020	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 2
Controllato da: NF	Data: 04/09/2020	Funzione: AQ	AQ	