



**\*Eierteig vorgegart– TK**

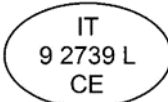
**Pasta with egg precooked – frozen**

**Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 3/5

**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite / see page 3/5

**Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:**

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment via Negrelli Negrellistrasse 16 39100 Bozen / Bolzano



<p><b>Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:</b></p> <p><u>confezioni da / Verpackung von / packs of 2000g:</u> misura foglio / große des Blattes / Sheets size <u>275 x 475 mm (+/- 10 mm)</u></p> <p><u>confezioni da / Verpackung von / packs of 500g:</u> misura foglio / große des Blattes / Sheets size <u>260 x 420 mm (+/- 10 mm)</u></p>	<p><b>Marchio / Marke / Brand</b></p>	
<p>Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata di colore gialla o verde (se con spinaci). <i>Pasta gialla calibrata. Pasta verde trafilata al bronzo.</i></p> <p>Vorgekochter und tiefgefrorener frische Eierteig, gelb oder grüne (wenn mit Spinat). <i>Eierteig gelb kalibriert. Eierteig grüne aus Bronze extrudiert.</i></p> <p>Fresh egg Pasta precooked and frozen, yellow or green (when with spinach). <i>Pasta egg yellow: calibrated. Pasta egg green: technique of wire-drawing bronze.</i></p>		

**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:**

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre pre-cuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di Vs. gradimento.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Leave the egg pasta to thaw for about 1 hour at room temperature, as it is already pre-cooked it is not necessary to pre-cook it but you can continue directly in the preparation of lasagne or other dishes of your liking.

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

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

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

## Lotto / Chargennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

### Esempio/Beispiel/Example:

L18355 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

### Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

#### Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-031]

Semola di **grano** duro (69%), **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua (10%), sale iodato (0,5%), olio d'oliva (0,5%).

**Hartweizengrieß** (69%), frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser (10%), jodiertes Salz (0,5%), Olivenöl (0,5%).

**Semolina** (69%), fresh pasteurised **egg** (20%), water (10%), iodized salt (0,5%), olive oil (0,5%).

#### Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta con spinaci / mit Spinat / with spinach [R 73-032]

Semola di **grano** duro (73,5%), **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua (4%), spinaci in polvere (1,4%), sale iodato (0,5%), olio d'oliva (0,5%).

**Hartweizengriess** (73,5%), frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser (4%), Spinatpulver (1,4%), jodiertes Salz (0,5%), Olivenöl (0,5%).

**Semolina** (73,5%), fresh pasteurised **egg** (20%), water (4%), spinach powder (1,4%), iodized salt (0,5%), olive oil (0,5%).

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

			R 73-031	R 73-032
Energia	Energie	energy	916 kJ/100g 216 kcal/100g	814 kJ/100g 193 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	1,9 g 0,5 g	1,9 g 0,9 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g 1,4 g	34 g 0,1 g
Fibre	Ballaststoffe	fibre	1,8 g	3,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,9 g	8,3 g
Sale	Salz	salt	0,4 g	0,3 g

### OGM / GVO / GMO

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Das Produkt ist nicht gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

### Allergeni / Allergene / allergens




Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia; kann Soja enthalten; may contain soy;
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape; kann Senf enthalten; may contain mustard;

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

	Limite standard / Standardwerte / defaults	Limite massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	> 3 MPN/g

Creato da: NF	Data: 14.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 6
Controllato da: NF	Data: 14.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

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

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>0028</b> <b>500 g</b> (3 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm)	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)*</b>  Codice / Code EAN: 8-005145000283	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b>  Codice / Code EAN: 8-005145200287	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	<b>Parte superiore esterna</b> Bobina stampata OPALEN 70 F516 (3 fogli Blätter/sheets) misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm art. 5010907  <b>Interfogliatura</b> Interfoglio Bianco latte 450 IMPLA art. 5011015  <b>Parte inferiore esterna</b> Bobina neutra VAC M 100 F 521 Art 5011001	Cartone <b>G5</b> KBSK/263/C art. 50253 con etichetta, with label mit Etikette EAN128  12 cs / ck	EPAL 2 x (54 ck / pp) 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	22 g	240 g	2 x (20 ± 5 kg)
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	522 g	6.504 g (+ 264 g cs)	743 ± 10 kg (incl. 2 x pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	20 mm	125 mm	1,80 ± 0,04 mt (incl. 2 x pp 15cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	120 mm	260 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	280 mm	390 mm	120 cm
<b>Immagine / Bild / picture</b>		NA	NA
<b>Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label</b>			
<b>Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4)</p> <p>Raccolta differenziata</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 45%;"> <p>BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4)</p> <p>Recycling</p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div>		

Codice / Art / Code: <b>0228</b> 2000 g (10 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 275 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)*  Codice / Code EAN: 8-005145001280	Cartone / Karton / cardboard box (ck)  Codice / Code EAN: 8-005145202281	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	<b>Parte superiore esterna</b> Bobina stampata: <b>IT-DE-EN-FR-DK-HU</b> OPALEN 70 F540 art. 5010906 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm	Cartone <b>E stampato KOCH</b> KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128  5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
	<b>Interfogliatura</b> Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011		
	<b>Parte inferiore esterna</b> Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004		
Tara / tare	75 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.645 g (+ 375 g cs)	915 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	305 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	501 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p>BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4) Recycling Check the regulations of your municipality</p>		

Creato da: NF	Data: 14.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 6
Controllato da: NF	Data: 14.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>7128</b> <b>verde / grün / green</b> <b>2000 g</b> <b>(10 fogli/Blätter/sheets)</b> <b>(misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)*</b>  <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145071283</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b>  <b>Codice / Code EAN:</b> <b>8-005145271287</b>	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	<b>Parte superiore esterna</b> Bobina neutra OPALEN 70 F540 art. 5011003 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm  <b>Interfogliatura</b> Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011  <b>Parte inferiore esterna</b> Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004	<b>Cartone</b> <b>E stampato KOCH</b> KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128  <b>5 cs / ck</b>	<b>EPAL</b> <b>84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum</b>
<b>Tara / tare</b>	<b>75 g</b>	<b>270 g</b>	<b>20 ± 5 kg</b>
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	<b>2.075 g</b>	<b>10.645 g (+ 375 g cs)</b>	<b>915 ± 5 kg (incl. pp)</b>
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	<b>15 mm</b>	<b>100 mm</b>	<b>1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)</b>
<b>Larghezza / Breite / width</b>	<b>290 mm</b>	<b>305 mm</b>	<b>80 cm</b>
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	<b>490 mm</b>	<b>501 mm</b>	<b>120 cm</b>
<b>Immagine / Bild / picture</b>		<b>NA</b>	<b>NA</b>
<b>Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h1 style="margin: 0;">7128</h1> <h2 style="margin: 0;">Pasta all'uovo / Eierteig / Egg pasta KOCH verde / grün / green</h2> <p style="margin: 5px 0;">Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt - Frozen product</p> <p style="margin: 5px 0;">Conservare a -18°C   Konservieren bei -18°C   Keep at -18°C</p> <p style="margin: 5px 0;">Peso netto - Nettogewicht - Net weight: <b>5x2kg</b></p> <p style="margin: 5px 0;">Lotto   Chargennummer   Production batch: <b>Lyyddd</b></p> <p style="margin: 5px 0;">Da consumarsi preferibilmente entro il: <b>11/11/1111</b></p> <p style="margin: 5px 0;"> Mindenstens haltbar bis:   Best before:</p>  <p style="margin: 5px 0;">(01) 0 8005145 27128 7 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 05</p> <p style="margin: 5px 0;">Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		
<b>Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4)</p> <p>Raccolta differenziata</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4)</p> <p>Recycling</p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div>		

**\* Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)**

**Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling:** conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011

I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore:

- Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i
- Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i
- Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i
- Reg. EU 174/2015
- DPR 777/82 e s.m.i.
- DM 21/03/73 e s.m.i.

Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i..

Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i..

Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO 174/2015
- DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.

In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind.

Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.

The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation

- EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements
- EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. 174/2015
- DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements
- DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements.

Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials.

The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.

<b>Approvato da / freigegeben von / approved by:</b>	<b>DG</b>
<b>MKT</b>	<b>COMM</b>
<b>AQ</b>	<b>LOG</b>
<b>RP</b>	<b>UA</b>