



*Kartoffelnocken – TK

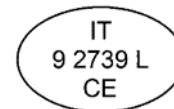
Gnocchi potatoes – frozen



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 / produced and packed:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16
39100 Bozen / Bolzano



Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma ovoidale, color crema; lunghezza: 32 ± 3 mm, larghezza: 20 ± 3 mm; peso 5 - 7 g.</p> <p>Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln; Länge: 32 ± 3 mm, Breite: 20 ± 3 mm; Gewicht 5 - 7 g.</p> <p>Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes; length: 32 ± 3 mm, width: 20 ± 3 mm; weight 5 - 7 g.</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 TMC.

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:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 2 minuti, cmq finchè vengono a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen Gnocchi into boiling salty water and cook for 2 minutes, until the gnocchi come up to the top. Drain and serve with sauces of your preference. Suitable also as supplement.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
<p>**** & *** (-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>**** & *** (-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>**** & *** (-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

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

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:** [Ricetta-Rezept-recipe: R 73-002]

Purea di patate 73% (acqua, fecola di patate, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma ed estratto di paprika]), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Kurkuma und Paprikaextrakt]), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (*zur Bestreuung*), jodiertes Salz.

Potato puree 73% (water, potato starch, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, turmeric and paprika extract]), **wheat** flour "0", **wheat's** granite, corn flour, rice flour (sprinkling), iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	646 kJ/100g 153 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	0,5 g 0,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	31 g 1,1 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,4 g
sale	Salz	salt	0,70 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




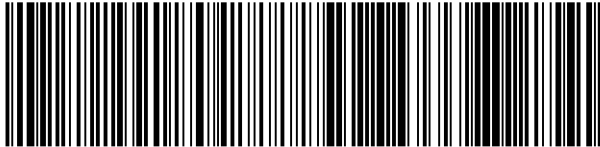

Allergeni / Allergene / allergens	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess wheat's granite;
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain eggs
Latte / Milch / milk	Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:


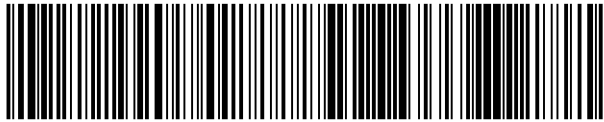
	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 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	

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	



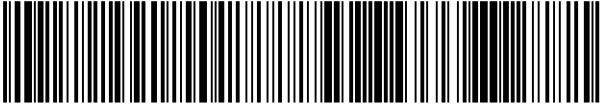

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art. / Code: 8108 1 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145081084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145281088	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010110 1000 gr Lingue/languages: IT, DE, EN, FR	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	170 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	 <p>8108 Gnocchi di patate CIAO - Kartoffelnocken - Potato dumplings - Gnocchi a la pomme de terre</p> <p>Prodotto surgelato - Tiefgekühlprodukt - Frozen product - Produit surgelé</p> <p>Peso netto - Nettogewicht - Net weight - Poids net: 10 kg (10x1000g^e)</p> <p>Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Conserver à -18°C</p> <p>Lotto Chargennummer Production batch Lot NR: Lydddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before A consommer de preference 11/11/1111 avant le:</p> <p></p> <p>(01) 0 8005145 28108 8 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 10</p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO  BAG</p> <p>Plastica (7) Recycling Raccolta differenziata Check the regulations of your municipality</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>		

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

Codice / art. / Code: B8108 1 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145081084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145881080	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010152 1000 gr Lingue/languages: IT, HR, SL, HU, ES	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	170 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>B8108 Gnocchi di patate CIAO - Njoki CIAO - Krompirjevi Svaljki CIAO - Burgonya Gnocchi CIAO</p> <p>Prodotto surgelato - Brzo smrznuti proizvod Hitro zamrznjen produkt - Gyorsfagyasztott</p> <p>Peso netto Neto masa Neto količina Nettó Tömeg: 10kg (10x1000g^e)</p> <p>Conservare a -18°C Održavati na -18°C Shranjevanje pri -18°C Tárolás -18C-on</p> <p>Lotto broj serije Lot številka Lot szám: Lydddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Najbolje uoprijebiti do: Uporabno najmanj do Minőségét megőrzi: 11/11/1111</p>  <p>(01) 0 8005145 88108 0 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 10 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO  BAG</p> <p>Plastica (7) Raccolta differenziata Plastic (7) Recycling</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune Check the regulations of your municipality</p>		

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

Codice / art. / Code: 8208 2,5 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145082081	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145282085	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 620 art. 5010141 2.500 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 4 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	14 g	290 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.514 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	330 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<p>8208 Gnocchi di patate CIAO - Kartoffelnocken - Potato dumplings - Krompirijevi Svaljiki - Burgonya Gnocchi - Gnocchi a la pomme de terre</p> <p>Prodotto surgelato Tiefgekühlprodukt Frozen product Globoko zamrznjen izdelek Gyrosfagyasztott Produit surgelé</p> <p>Peso netto Nettogewicht Net weight Neto količina Nettó tömeg Poids net: 10 kg (4 x 2500g e)</p> <p>Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Shranjevanje pri -18°C Tárolás -18°C Conserver à -18°C</p> <p>Lotto Chargennummer Production batch Številka šarže Gyártási kód Lot NR: Lyyddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: 11/11/1111 Best before Uporabno najmanj do Minőségét megőrzi A consommer de preference avant le:</p>  <p>(01) 0 8005145 28208 5 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 04</p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO  BAG</p> <p>Plastica (7) Recycling</p> <p>Raccolta differenziata Check the regulations of your municipality</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>		

Codice / Art / Code: 8908 12,5 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-00514508908	Paletta / Palette / pallet (pp)					
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Buste neutre LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 12.500 gr	Cartone DAVG KBFFFK/22222/EB art. 50289 con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 1 cs / ck	EPAL 64 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum					
Tara / tare	45 g	428 g	20 ± 5 kg					
Lordo / Brutto / gross	12.545 g	12.973 g (con/mit/with 45g cs)	850 ± 5 kg (incl. pp)					
Altezza / Höhe / hight	mm	185 mm	1,63 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)					
Larghezza / Breite / width	mm	290 mm	80 cm					
Lunghezza / Länge / length	mm	384 mm	120 cm					
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA					
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<div style="text-align: center;"> <p>GNOCCHI DI PATATE KROMPIRJEVI NJOKI KARTOFFELNOCKEN 8908 surgelati - tífgefóren - Hitro zamrznjen produkt Peso netto Nettogewicht 12,5kg^e Neto kolicina:</p> <p>IT - Ingredienti: purea di patate 73% (acqua, fecola di patata, focchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma, estratto naturale di paprika]), farina di frumento tipo "0", farina di mais, granito di grano tenero, farina di riso (spolvero), sale iodato. Può contenere tracce di uova, latte, soia. Preparazione: versare gli gnocchi di patate in acqua salata bollente e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano. Da consumarsi previa cottura. - Dichiarazione nutrizionale per 100g: energia 646kJ/153kcal; Grassi: 0,5g; di cui acidi grassi saturi: 0,1g; Carboidrati: 31g; di cui zuccheri 1,1g; Fibre: 3,2g; Proteine / Eiweiß: 4,4g; Sale: 0,70g. DE - Zutaten: Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Kurkuma, natürliches Paprikaextrakt]), Weizenmehl Typ "0", Maismehl, Weichweizengrüss, Reismehl (zur Bestreung), jodiertes Salz. Kann Spuren von Ei, Milch, Soja enthalten. - Zubereitung: Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens anrichten. Geeignet auch als Beilage. Nur gegart verzehren. - Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 646kJ/153kcal; Fette: 0,5g; davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g; Kohlenhydrate: 31 g; davon Zucker: 1,1 g; Ballaststoffe: 3,2g; Eiweiß: 4,4g; Salz: 0,70g. SL - Sestavine: krompirjev pire 73% (voda, krompirjevi kosmiči [Krompir, emulgator E 471, konzervans E223, kurkuma in naravní ekstrakt paprike], krompirjev škrob), pšenična moka tip "0", pšenični zdrob, korunza moka, riževa moka, jodirana sol. Izdelek lahko vsebuje sojo, jajca, mleko v sledovih. - Navodila za pripravo: hitro zamrznjene njoke stresite v predhodno osoljeno vrelo vodo in kuhajte približno 2 minute. Ko se njoki pričnejo dvigovati na površje, jih odstavite, odcedite in postrezite z oakami. Ideálni so kot predjed ali kot priloga. Dober tek! Pred zaužitjem produkt obvezno termično obdelajte! - Hranilna vrednost na 100g izdelka: energijska vrednost: 646kJ/153kcal; maščobe: 0,5g; od tega nasičene maščobe 0,1g; Ogljikovi hidrati: 31g; od tega sladkorji: 1,1g; prehranske vlaknine: 3,2g; beljakovine: 4,4g; sol: 0,70g.</p> <p>IT: Non ricingelare il prodotto dopo averlo scongelato. Consumare il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. DE: Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden aufgebraucht werden. SL: Po odtajanju ne zamrzujte ponovno! Odtajan izdelek je potrebno porabiti v enem dnevu.</p> <p>CONSERVAZIONE DOMESTICA HAUSHALTAUFBEWAHRUNG - NAČIN SHRANJEVANJA</p> <table border="1"> <tr> <td>*** (-18°C): vedi siehe: Da consumarsi preferibilmente entro il Mindestens haltbar bis Glej: Uporabno najmanj do</td> </tr> <tr> <td>** (-12°C): 1 mese Monat mesec</td> </tr> <tr> <td>* (-6°C): 1 settimana Woche teden</td> </tr> <tr> <td>(0°C): 3 giorni Tagen dni</td> </tr> <tr> <td>Frigo Kühlschrank v hladilniku: 1 giorno Tag dan</td> </tr> </table> <p>SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p>BAG Plastic (4) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality</p> <p>Lotto / Lot stevilka: Chargennummer: L21284</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindestens haltbar bis / Pri hranjenju na - 18°C uporabno najmanj do: 12/04/2023</p>  <p>(01) 0 8005145 08908 0 (15) 230412 (10) L21284 (30) 01 Prodotto e confezionato - Hergestellt und verpackt - Proizvaja in pakira: KOCH OHG - SNC Via Negrellistr. 16, 39100 BOZEN - BOLZANO (IT) www.kochbz.it - info@kochbz.it</p> </div>			*** (-18°C): vedi siehe: Da consumarsi preferibilmente entro il Mindestens haltbar bis Glej: Uporabno najmanj do	** (-12°C): 1 mese Monat mesec	* (-6°C): 1 settimana Woche teden	(0°C): 3 giorni Tagen dni	Frigo Kühlschrank v hladilniku: 1 giorno Tag dan
*** (-18°C): vedi siehe: Da consumarsi preferibilmente entro il Mindestens haltbar bis Glej: Uporabno najmanj do								
** (-12°C): 1 mese Monat mesec								
* (-6°C): 1 settimana Woche teden								
(0°C): 3 giorni Tagen dni								
Frigo Kühlschrank v hladilniku: 1 giorno Tag dan								

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 6 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

*** 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.

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