



***Tortellini mit Fleischfüllung – TK**

Tortellini with meat filling – frozen

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

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

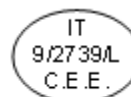
Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:
 Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli / Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pasta all'uovo fresca con ripieno a base di carne.
 Peso medio: 2-4 gr. ; misura: 25 x 25 mm ± 3 mm.

Frische Eierteig mit Füllung auf Fleischbasis.
 Ø Gewicht: 2-4 gr. ; Größe: 25 x 25 mm ± 3 mm.

Fresh egg pasta with filling based on meat.
 Weight: 2-4 gr. ; dimensions: 25 x 25 mm ± 3 mm.



Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:
 Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: 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, expiry date.

Preparazione/ Zubereitung/ cooking instructions:

Versare il prodotto surgelato in abbondante acqua salata bollente e cuocere per ca. 7-8 minuti.
 Scolare e servire con delle salse di Vs. gradimento.
 Das tiefgekühlte Produkt in reichlich Salzwasser geben und ca. 7-8 Minuten kochen. Abseihen und mit Soßen Ihres Beliebens servieren.
 Pour the frozen product into boiling salted water and cook over medium heat for approx. 5-7 minutes. Keep out of the water and serve with sauces you like.

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.

Creato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [ricetta/Rezept/recipe: R 73-091 - R 73-102]

PASTA (70%): Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

RIPIENO (30%): preparato a base carne cotta suino/bovino 49% [carne suina 48%, carne bovina 48%, sale, aromi naturali, conservante: E250], pangrattato 29% (Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale), carote, broccoli, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), pancetta affumicata 2% (carne suina 97%, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante: E301, conservante: E250, fumo di faggio), cipolla, porro, olio d'oliva, prezzemolo, sale iodato, esaltatore di sapidità: E621, pepe nero, alloro, noce moscata, rosmarino.

TEIG (70%): **Hartweizengrieß**, pasteurisierte **Eier** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.

FÜLLUNG (30%): vorgekochtes Fleischpräparat 49% [Schweinefleisch 48%, Rindfleisch 48%, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: E250], Paniermehl 29% (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Karotten, Brokkoli, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym-**Eiprotein**), Schweinebauch 2% (Schweinefleisch 97%, Speisesalz, natürliches Aromen, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E250, Buchholzrauch), Zwiebel, Lauch, Olivenöl Petersilie, jodiertes Salz, Geschmacksverstärker: E621, schwarzes Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss, Rosmarin.

PASTE (70%): **wheat** semolina, fresh pasteurized **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.

FILLING (30%): 49% prepared cooked meat [pork 48%, beef 48%, salt, natural aromas, preservative: E250], 29% crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), carrots, broccoli, rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme-**egg** proteins), smoked bacon 2% (pork 97%, salt, natural aromas, dextrose, antioxidant: E301, preservatives: E250, beechwood smoke), onion, leek, olive oil, parsley, iodized salt, Taste intensifier: E621, black pepper, laurel, nutmeg, rosemary.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	266 kcal/100g 1121 KJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	5,0 g 1,8 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	43 g 3,7 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,3 g
Proteine	Eiweiss	Protein	11 g
sale	Salz	salt	1,3 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen. The product does not contain genetically modified additions.

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat semolina; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese; (lisozima)
Latte / Milch / milk	formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese;
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia; kann Spuren von Soja enthalten; may contain traces of soy;

Creato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	<100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (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 / Staphylococchi	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 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	
Lieviti & muffe / Hefen & Schimmel / Yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0125	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001259	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201253	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto PET12 + PE 40 stampato Art.5010901 1000 gr	cartone 2 stampato 6 cs / ck KBSK/262/C art.50209 con etichetta / mit Etiketle / with label	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	230 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.278 g (+cs 48g)	528 kg
Altezza / Höhe / hight	40 mm	175 mm	1,72 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	385 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** _____Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM**_____

Creato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: NF	Data: 12.11.2020	Funzione: AQ	AQ	