

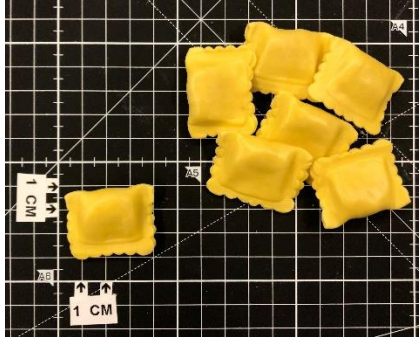

***Ravioli mit Ricotta-Spinat – TK**

Ravioli with ricotta-spinach-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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci. Peso medio 3-5 gr. ; misura 25 x 30 mm ± 3 mm.</p> <p>Frische Eierteig mit füllung auf Basis von Ricotta und Spinat Durchschnittliches Gewicht 3- 5 gr. ; Größe: 25 x 30 mm ± 3 mm.</p> <p>Fresh egg pasta with filling based on ricotta and spinach. Weight 3-5 gr. ; dimensions: 25 x 30 mm ± 3 mm.</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:

Versare il prodotto surgelato in abbondante acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 5-7 minuti. Scolare e servire con delle salse di Vs gradimento.

Das tiefgekühlte Produkt in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 5-7 Minuten koche. Abseihen und mit Soßen ihres Beliebens servieren.

Put the frozen product into boiling, salty water and cook for about 5-7 Minutes. Drain and serve with sauces of your choice.

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>Nei 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

Lotto / Chrgennummer / 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

Creato da: GS	Data: 29.09.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 29.09.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [ricetta-Rezept-recipe: R73-091 / R 73-107]

PASTA 70%: Semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate 20%, acqua, sale iodato, olio d'oliva.

RIPIENO 30%: ricotta 35% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 35%, pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo "0", acqua, sale), olio d'oliva, sale iodato, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**uovo**), **latte** in polvere (**latte** in polvere e sieroproteine del **latte**), cipolla, porro, pepe nero, noce moscata.

TEIG 70%: **Hartweizengrieß**, pasteurisiertes **Ei** 20%, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

FÜLLUNG 30%: Ricotta 35% (**Molke**, Salz, Säureregulator: Milchsäure), Spinat 35%, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Olivenöl, jodiertes Salz, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozeum-**Eiprotein**), **Milchpulver** (**Milch**-pulver und **Molkeprotein**), Zwiebel, Lauch, schwarzes Pfeffer, Muskatnuss.

PASTA 70 %: **Semolina**, pasteurized egg 20%, water, iodized salt, olive oil.

FILLING 30 %: curd cheese 35% (**whey**, salt, acidity regulator: lactic acid), spinach 35%, breadcrumbs (**wheat** flour "0", water, salt), olive oil, iodized salt, rubbed cheese (**milk**, salt, preservative: lysozyme from **egg**), **milk** powder (**milk** powder and **milk seroprotein**), onion, leek, black pepper, nutmeg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	1151 kJ/100g 273 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	4,7 g 2,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	44 g 0,6 g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	3,1 g
Proteine	Eiweiss	Proteins	12 g
sale	Salz	salt	1,6 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.

Allergene / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergen	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat semolina; Pangrattato, Paniermehl, breadcrumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; ricotta (Frischkäse); (lisozima), curd cheese
Latte / Milch / milk	ricotta (Frischkäse); curd cheese latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia; kann Spuren von Soja enthalten; may contain traces of 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	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (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	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g	assente / absent 25 g
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g	< 3 MPN/g

Creato da: GS	Data: 29.09.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 29.09.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145101287	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201284	Pallet / Palette / pallet (pp)
0128			
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12+PE40 fascia 480 Art. 5010911 LINGUE: IT, DE, EN, HU, SL, FR	Cartone 2 stampato KBSK 262/C art. 50209 con etichetta/mit Etikette/with label EAN128 6 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	261 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.309 g	474 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	40 mm	163 mm	1,45 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			
Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	<div style="text-align: center;"> <h1>0128 Ravioli ricotta - spinaci KOCH</h1> <p>PESO NETTO / NETTOGEWICHT: 6X1kg e SURGELATI / TIEFKÜHLPRODUKT Conservare a / Konservieren bei: -18°C</p> <p>Lotto: Lyyddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111</p>  <p>(01) 0 8005145 20128 4 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 06</p> <p>Koch Snc via Negrelli 16, I - 39100 Bolzano www.kochbz.it - info@kochbz.it</p> </div>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO Plastica (7) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG Plastic (7) Recycling 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.

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