



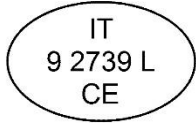
***Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung – TK Tortelloni with curd cheese and spinach – frozen**

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 6,5 - 8,5 g ; misura 35 x 35 mm ± 5 mm</p> <p>Frische Eierteig mit Ricotta-Spinatfüllung. durchschnittliches Gewicht 6,5 – 8,5 g ; Größe: 35 x 35 mm ± 5 mm.</p> <p>Fresh egg pasta with ricotta-spinach filling. Weight 6,5 – 8,5 g ; dimensions: 35 x 35 mm ± 5 mm.</p>	

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 acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 7-8 minuti, comunque fino a che vengono a galla. Scolare e condire con delle salse.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 7-8 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Put the frozen product in boiling salted water and cook over medium heat for approx. 7-8 minutes or so that 'come to the surface. Drain and serve with sauces.

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: GS	Data: 18.08.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.08.2021	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 / PRÜDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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/Rezept/recipe: R 73-091 - R 73-106]**PASTA 60%:** semola di **grano** duro, **uova** (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.**RIPIENO 40%:** 37% ricotta fresca (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), 37% spinaci, pangrattato (Farina di **frumento**, acqua, sale), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: Lisozima da **uovo**), **latte** intero in polvere, cipolla, porro, sale iodato, pepe nero, noce moscata, olio d'oliva.**TEIG 60%:** **Hartweizengrieß**, **Ei** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.**FÜLLUNG 40%:** 37% frische Ricotta (**Molke**, Salz, Säureregulator: *Milchsäure*), 37% Spinat, Paniermehl (**Weichweizenmehl**, Wasser, Salz), Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, *Konservierungsmittel: Lisozeum aus Eiern*), **Vollmilchpulver**, Zwiebel, Lauch, jodiertes Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl.**PASTE 60%:** **semolina**, pasteurised **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.**FILLING 40%:** 37% fresh ricotta (**whey**, salt, acidity regulator: lactic acid), 37% spinach, crumbs (soft **wheat** flour, water; salt), rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: Lysozyme from **egg**), Whole **milk** powder, onion, leek, iodized salt, black pepper, nutmeg, olive oil.**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

Energia	Energie	energy	1115 KJ/100g 264 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	4,4 g 1,9 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	44 g 1,2 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	11 g
sale	Salz	salt	1,3 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.

Allergene / Allergene / allergens






Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina; pangrattato, Brotbrösel, crumbs of bread;
Latte / Milch / milk	formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese; ricotta; (<i>Frischkäse</i>); latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese; <i>lisozima</i>
Soia / Soja / soy	Può contenere soia; kann Soja enthalten; may contain soy;

Creato da: GS	Data: 18.08.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.08.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Coliforme / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridien / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Staphylococchi/ 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	
Lieviti e muffe / Hefen & Schimmel / Yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0124 6 x 1000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001242	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201246	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato 1000 gr Art. 5010902 PET12+PE40 fascia 480 con etichetta / mit Etikette / with label	Scatola GSB KBSK/263/C Art. 50226 6 cs / ck con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.318 g (+ 48g cs)	475 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	200 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	290 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>0124 Tortelloni con ricotta e spinaci - mit Ricotta und Spinat - with ricotta and spinach - spenóttal és ricottával töltött - polnjenj s skuto in špinačo - farcis à la ricotta et aux épinards</p> <p>Prodotto surgelato Tiefgekühlprodukt Frozen product fagyaszott termék zamrznjen izdelek Produit surgelé</p> <p>Peso netto Nettogewicht Net weight Neto súly Neto masa Poids net: 6 kg (6 x 1000g e)</p> <p>Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Shranjevanje pri -18°C Tárolja -18°C Conserver à -18°C</p> <p>Lotto Chargennummer Production batch Gyártási kód Lot Lot de production: Lydddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before Minőségét megőrzi Uporabno najmanj do A 11/11/1111 consommer de preference avant le:</p>  <p>(01) 0 8005145 20124 6 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 06</p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO  BAG</p> <p>Plastica (7) Plastic (7)</p> <p>Raccolta differenziata Recycling</p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune Check the regulations of your municipality</p>		

Creato da: GS	Data: 18.08.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.08.2021	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

Creato da: GS	Data: 18.08.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.08.2021	Funzione: AQ	AQ	