

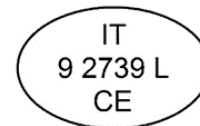




**Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

**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>Pasta maltagliata irregolare di lunghezza da 1 a 3 cm di colore giallo, precotta e surgelata.</p> <p>Gelbe Fadennudeln ca. 1 bis 3 cm lang., vorgekocht und tiefgekühlt.</p> <p>Yellow vermicelli about 1 to 3 cm long., precooked and frozen.</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

**Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:**

Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a che affiorano in superficie (ca. 2-3 minuti); ; scolare e amalgamare con della panna e prosciutto oppure condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.

Die gefrorenen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und kochen bis das Produkt nach oben schwimmt (ca. 2-3 Minuten). Abseihen und mit Sahne und Schinken vermischen. Mit Reibkäse bestreuen. Als Alternative nur mit Butter und Reibkäse servieren. Ideal auch als Beilage.

Put the frozen “Spätzle” into boiling salted water until the product come up to the surface (about 2-3 minutes). Drain and serve with cream and ham. Sprinkle with grated cheese. Serve as an alternative only with butter and grated cheese. Ideal also as a side dish.

**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><small>*Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.</small></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><small>Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.</small></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><small>In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.</small></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 5
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 =&gt; 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 73-152]

Farina di **frumento** tipo "0", acqua, **uova** fresche pastorizzate (15%), fecola di patate, sale iodato, noce moscata.

**Weizenmehl** Typ "0", Wasser, frische pasteurisierte **Eier** (15%), Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Muskatnuss.

**Wheat flour** "0", water, fresh pasteurized **egg** (15%), potato starch, iodized salt, nut meg.

**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>874 kJ/100g 206 kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturates fatty acids</i>	<b>1,9 g</b> <b>0,5 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>39 g</b> <b>0,1 g</b>
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,8 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,60 g</b>

**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, Weizenmehl, wheat flour;
Uovo / Ei / egg	uovo, Ei, egg;
latte / Milch / milk	<b>Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk;</b>
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere soia; kann Soja enthalten; may contain soy;</b>

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

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Sperrwert / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100(ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Clostridi solfito riduttori / Clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Staphylococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / absent 25 g / negativ	
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / absent 25 g / negativ	
<b>Lieviti e muffe / Hefen u. Schimmel / yeasts &amp; moulds</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

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

Codice / Art / Code: <b>0020</b> 500g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / CodeEAN: 8-005145000207	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / CodeEAN: 8-005145200201	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 +PE40 fascia 430 Art. 5010502 500 gr	Scatola 2 stamp.KOCH KBSK 262/C Art.50209 12 cs / ck	EPAL 90 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	260 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	508 g	6.356 g (+ 96 g cs)	592 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	50 mm	165 mm	1,80 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	210 mm	255 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	80 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p><b>SACCHETTO</b>  <b>BAG</b></p> <p>Plastica (7) <b>Recycling</b></p> <p>Raccolta differenziata <b>Recycling</b></p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune <b>Check the regulations of your municipality</b></p>		

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 5
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

Codice / Art / Code : 0220 1000 g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / CodeEAN: 8-005145002201	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / CodeEAN: 8-005145202205	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 +PE40 fascia 430 Art. 5010501 1000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C Art.50216 10 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.390 g (+ 80 g cs)	581 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	50 mm	255 mm	1,68 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	210 mm	255 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	80 cm
Immagine / Bild / picture			
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="text-align: center;"> <h1>0220</h1> <h2>Spätzle all'uovo KOCH - Eierspätzle - Egg-Spätzle</h2> <p>Prodotto surgelato - Tiefgekühlprodukt - Frozen product Conservare a -18°C   Konservieren bei -18°C   Keep at -18°C</p> <p>Peso netto - Nettogewicht - Net weight: <b>10x1kg e</b></p> <p>Lotto   Chargennummer   Production batch: <b>Lyyddd</b></p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il:   Mindentens haltbar bis:   Best before: <b>11/11/1111</b></p>  <p>(01) 0 8005145 20220 5 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 10 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</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><b>SACCHETTO</b></p> <p>Plastica (7) <b>Raccolta differenziata</b></p> <p>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>BAG</b></p> <p>Plastic (7) <b>Recycling</b></p> <p>Check the regulations of your municipality</p> </div> </div>		

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 5
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.

<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>

Creato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 5 di 5
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	