



Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 2

Codice / Code EAN: vedi pag. / siehe Seite / see page 2

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 / product description:

Pasta Brisée

Panetto di pasta di colore crema. Spessore 17 ± 3 mm, dimensioni: 380 x 240 ± 50 mm

Cremefarbiger Plunderteig. Dicke 17 ± 3 mm, Maße: 380 x 240 ± 50 mm

Pasta brisée, colour: cream. Thickness: 17 ± 3 mm, dimensions: 380 x 240 ± 50 mm



Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels and conservation

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto e/o scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr., MHD

On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** o *** (-18°C) 18 mesi

** (-12°C) un mese

* (-6°C) una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.
Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto.
Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

**** oder *** (-18°C) 18 Monate

** (-12°C) ein Monat

* (-6°C) eine Woche

Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

CONSERVATION AT HOME:

**** or *** (-18°C) 18 months

** (-12°C) one month

* (-6°C) one week

In the freezer: onsume within three days.
In the fridge: consume within one day.
Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Ricetta-Rezeptur-recipe R 73-124]

51% Farina di **frumento** tipo "00", margarina vegetale [oli e grassi vegetali –palma e girasole-, acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, zucchero, 6 % **uova** fresche pastorizzate, lievito di birra (Saccharomyces cerevisiae), sale iodato, miglioratore per paste lievitate (farina di **grano** tenero tipo "0", emulsionante E472e, destrosio, alfa amilasi, anti- agglomerante E263, agente di trattamento della farina E300, aroma vanillina, aroma burro e aroma limone.

51% **Weichweizenmehl** "00", pflanzliche Margarine [pflanzliche Öle und Fette-Palm- und Sonnenblumenöl- Wasser, Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471-Palmöl)], Wasser, Zucker, 6 % **frische** pasteurizzate **Eier**, Bierhefe (Saccharomyces cerevisiae), jodiertes Salz, Mischbackmittel (**Weizenmehl** Typ „0“, Emulgator: E472e, Dextrose, α- Amylase, E263, Mehlbehandlungsmittel: E300), Vanillin-, Butter- und Zitronenaroma.

51% **wheat flour** "00", vegetable margarine [oils and vegetable fats-palm and sunflower-, water, emulsifying: (E471-palm)], water, sugar, 6 % **fresh egg** pasteurized, yeast of beer (Saccharomyces cerevisiae), iodized salt, baking powder (**wheat** flour 0, emulsifier: E472e, dextrose, alpha amylase, E263, flour treatment agent: E300), Vanillin-, Butter- and aroma lemon.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	344 kcal/100g 1436 KJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	19 g 9,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	38 g 2,7 g
fibre	Ballaststoffe	fibres	2,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,1 g
sale	Salz	salt	0,25 g

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

Allergene / Allergene / allergenics (DIR. 2003/89/CE)

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Miglioratore per paste lievitate, Mischbackmittel, baking powder;
Ei / uovo / Egg	uovo pastorizzato, pasteurisiertes Ei, pasteurized egg;
latte / Milch / milk	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk; PF cc
Soia / soja / soya	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soya; CC 40704

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 5.000 (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	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi coagulasi pos. / Staphylococchi	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	> 3MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Pasta Brisée Codice / Code: 0231 2000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: non frazionabile	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145202311	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Carta neutra PP Coex con etichetta, with label, mit Etikette	cartone 2 stampato con etichetta, with label, mit Etikette	EPAL 63 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	2.000 gr	6 cs / ck	
Lordo / Brutto / gross	12 g	290 g	20 + 5 kg
Altezza / Höhe / hight	2.012 g	12.362 g (+cs 72 g)	799 + 5 kg
Larghezza / Breite / width	17 mm	165 mm	1,35 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Lunghezza / Länge / length	240 mm	260 mm	80 cm
	380 mm	380 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von: MKT _____

Approvato da / freigegeben von: COMM _____

Creato da: PC	Data: 05.05.2015	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 2
Controllato da: MG	Data: 05.05.2015	Funzione: RP	AQ	