



Tortellini con ripieno a base di carne CIAO surgelati\*

Doc Nr.: ST 72-306

rev.: 16

\*Tortellini mit Fleischfüllung – tiefgefroren

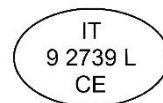
Tortellini with meat filling – frozen


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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Pasta fresca all'uovo con ripieno alla carne. Peso medio 2-4 gr. ; misura 25 x 25 mm ± 3 mm.</p> <p>Frische Eierteig mit Fleischfüllung. durchschnittliches Gewicht. 2- 4 gr. ; Größe: 25 x 25 mm ± 3 mm.</p> <p>Fresh egg Pasta with meat filling. weight 2-4 gr. ; dimensions: 25 x 25 mm ± 3 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 abbondante acqua salata bollente e cuocere per ca. 5/7 minuti. Scolare e servire con delle salse di Vs. gradimento. Da consumarsi previa cottura.

Das tiefgekühlte Produkt in reichlich Salzwasser geben und ca. 5/7 Minuten kochen. Abseihen und mit Soßen Ihres Beliebens servieren. Nach dem Kochen verzehren.

Put the frozen product in plenty of boiling salted water and cook it for about 5/7 minutes. Strain and serve with sauces of your taste. To cook before eating.

**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

**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 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2021

Creato da: NF	Data: 27.03.2023	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 27.03.2023	Funzione: AQ	AQ	

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** [ricetta-Rezept-recipe: R 73-091 - R 73-105]

**PASTA (75%):** Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

**RIPIENO (25%):** 44% preparato a base di carne cotta suino/bovino [carne suina 48%, carne bovina 48%, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio], pangrattato (Farina di **grano** tenero, acqua, sale), carote, broccoli, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), sale iodato, cipolla, porro, prezzemolo, olio d'oliva, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio, noce moscata, pepe nero, salvia, rosmarino, maggiorana, alloro.

**TEIG (75%):** **Hartweizengrieß**, pasteurizzate **Eier** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.

**FÜLLUNG (25%):** 44% vorgekochtes Fleischpräparat [Schweinefleisch 48%, Rindfleisch 48%, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Paniermehl (**Weichweizenmehl**, Wasser, Salz), Karotten, Brokkoli, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym-Ei-protein), jodiertes Salz, Zwiebel, Lauch, Petersilie, Olivenöl, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Majoran, Lorbeer.

**PASTE (75%):** **semolina**, fresh pasteurized **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.

**FILLING (25%):** 44% prepared cooked meat [pork 48%, beef 48%, salt, natural aromas, preservative: sodium nitrite], crumbs (**wheat** flour, water, salt), carrots, broccoli, rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme-egg proteins), iodized salt, onion, leek, parsley, olive oil, taste intensifier: sodium glutamate, nutmeg, black pepper, sage, rosemary, marjoram, laurel.

## Dicharazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	1179 kJ/100g 280 kcal/100g
Grassi di cui acidi grassi saturi	Fett davon gesättigte Fettsäuren	Fats of which saturates fatty acids	6,5 g 2,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	Kohlenhydrate davon Zucker	Carbohydrates of which sugars	43 g 1,4 g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	2,5 g
Proteine	Eiweiss	Proteins	11 g
Sale	Salz	Salt	1,7 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.

## Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Latte / Milch / milk	formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese; (lisozima)
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere soia, kann Soja enthalten; may contain soy.</b>
Sedano / Sellerie / celery	<b>Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten; may contain celery.</b>
Senape / Senf / mustard	<b>Può contenere senape, kann Senf enthalten; may contain mustard.</b>

## Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
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	

Creto da: NF	Data: 27.03.2023	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 27.03.2023	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: <b>8225</b>	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145082258	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145282252	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET fascia 620 art. 5010917 <u>IT-DE-EN-FR-SL-HU</u> 2000 gr	Scatola LUC stampato TBST/363/C art. 50229 con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128 5 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	18 g	310 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.018 g	10.400 g (+ 90 g cs)	582 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	50 mm	263 mm	1,73 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	280 mm	254 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	420 mm	394 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			
Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	<p><b>8225</b> Tortellini con ripieno a base di carne CIAO mit Fleischfüllung - with meat filling - hússal töltve - avec farce à base de viande - z mesim polniom</p> <p>Surgelato-tiefgekühlt-frozen-surgelé-gyorsfagyasztott- globoko zamrznjen izdelek</p> <p>Peso netto-Nettogewicht-Net weight-Nettó tömeg-Poids net-Neto teža: <b>5x2kg<sup>e</sup></b></p> <p>Conservare a -18°C   Konservieren bei: -18°C   Keep at -18°C   Tárolás -18C-on   Magasin à -18°C   Shranjujte pri temperaturi -18°C Lotto Chargennummer Production batch  Gyártási kód Lot <b>Lyydd</b> NR Številka šarže: Da consumarsi preferibilmente entro il:  Mindestens haltbar <b>11/11/1111</b> bis: Best before:   Minőségét megőrzi:  A consommer de préférence avant le:  Uporabno najmanj do:</p> <p></p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p><b>SACCHETTO</b>  <b>BAG</b> Plastica (7) <b>Plastic (7)</b> <b>Raccolta differenziata</b> <b>Recycling</b> Verifica le disposizioni <b>Check the regulations</b> del tuo Comune <b>of your municipality</b></p>		

**\* 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>