



\*Tortelloni mit Pilzefüllung – TK

Tortelloni with mushrooms – frozen

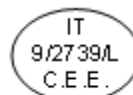
Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

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 prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Pasta fresca all'uovo (Tortelloni) con ripieno ai funghi, surgelata.  
 peso medio 6,5 - 8,5 g ; misura 35 x 35 mm ± 5 mm.



Frische Eierteig (Tortelloni) mit Pilzefüllung, eingefrorene.  
 durchschnittliches Gewicht 6,5 – 8,5 g ; Größe: 35 x 35 mm ± 5 mm.

Fresh Egg-Pasta (Tortelloni) with mushrooms- filling, frozen.  
 Weight 6,5 – 8,5 g ; dimensions: 35 x 35 mm ± 5 mm.

**Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels 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, 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 affinché vengano a galla. Scolare e condire con delle salse.

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

Pour the frozen food 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:

\*\*\*\* 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 73-091 & 73-141

**PASTA 60%:** semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, sale iodato, olio d'oliva.

**RIPIENO 40%:** ricotta 35% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità E270), patate, pangrattato (farina di **frumento** tipo "0", acqua, sale), funghi champignons 5,5 % (*Agaricus Bisporus*, antiossidante: E223), grano padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima **uovo**), funghi porcini 2% (*Boletus Edulis* e rel. gruppo), olio d'oliva, misto funghi [(Funghi shiitake 30% (*Lentinus Edodes*), funghi Champignon 30% (*Agaricus Bisporus*), funghi Nameko 20% (*Pholiota Mutabilis*), funghi Pinarello 10% (*Boletus Luteus*), funghi Porcini 10% (*Boletus Edulis* e rel. gruppo)], cipolla, prezzemolo, sale iodato, **latte** in polvere (**latte** in polvere e **sieroproteine del latte**), porro, funghi shitake secchi 0,1% (*Lentinus Edodes*), funghi porcini secchi 0,1% (*Boletus Edulis* e rel. gruppo), pepe nero, noce moscata, aglio.

**TEIG 60%:** **Hartweizengrieß**, pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

**FÜLLUNG 40%:** Ricotta 35% (**Molke**, Salz, Säureregulator: E270), Kartoffel, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Champignons 5,5% (*Agaricus Bisporus*, Antioxidationsmittel: E223), Grano Padano (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym vom **Ei**), Steinpilze 2% (*Boletus edulis* und rel. Gruppe), Olivenöl, Mix Pilze [(Funghi shiitake 30% (*Lentinus Edodes*), Champignons 30% (*Agaricus Bisporus*), Pilze Nameko 20% (*Pholiota Mutabilis*), Pilze Pinarello 10% (*Boletus Luteus*), Steinpilze 10% (*Boletus Edulis* und rel. Gruppe)], Zwiebel, Petersilie, iodiertes Salz, **Milchpulver** (**Milchpulver** und **Molkenprotein**), Lauch, getrocknete Pilze Shitake 0,1% (*Lentinus Edodes*), getrocknete Steinpilze 0,1% (*Boletus Edulis* und rel. Gruppe), schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch.

**PASTE 60%:** **semolina**, pasteurised **egg** (20%), water, iodized salt, olive oil.

**FILLING 40%:** Ricotta 41% (**whey**, salt, acidity regulator E270), potatoes, crumbs (wheat **flour** "0", water, salt), mushrooms Champignons 5,5% (*Agaricus Bisporus*, antioxidant: E223), Grana Padano (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme from **egg**), porcino mushrooms 2% (*Boletus edulis* and its group), olive oil, mix mushrooms [(mushrooms shiitake 30% (*Lentinus Edodes*), mushrooms Champignons 30% (*Agaricus Bisporus*), mushrooms Nameko 20% (*Pholiota Mutabilis*), mushrooms Pinarello 10% (*Boletus Luteus*), Porcino mushrooms 10% (*Boletus Edulis* and its group)], onion, parsley, iodized salt, **milk** powder (**milk** powder, **whey** powder), leek, dried mushrooms shitake 0,1% (*Lentinus Edodes*), dried porcino mushrooms 0,1% (*Boletus Edulis* and its group), black pepper, nutmeg, garlic.

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

Energia	Energie	energy	1243 kJ/100g 294 kcal/100g
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>4,9 g</b> <b>2,4 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>51 g</b> <b>3,3 g</b>
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>3,1 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>10 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>1,1 g</b>

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

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina; pane grattugiato , Brotbrösel, breadcumbs;
Latte / Milch / milk	formaggio gratt., Reibkäse, grated cheese; latte in polvere, Milchpulver, milk powder;

Creato da: GS	Data: 26.02.2019	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: NF	Data: 26.02.2019	Funzione: AQ	AQ	

Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese;
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Sja enthalten; may contain traces of soy.</b>

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

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100.000 (ufc/g)/KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococchi</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / nn / nd 25 g	assente / nn / nd 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / nn / nd 25 g	assente / nn / nd 25 g
<b>Lieviti &amp; muffe / Hefen &amp; Schimmel / Yeast &amp; moulds</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

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

Codice / Art / Code: <b>0123</b>	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001266	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201260	Pallet / Palette / pallet (pp)
<b>Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type</b>	Sacchetto neutro PET12+PE40 fascia 480 art. 5010208  1000 gr	Cartone / Karton / cardboard box GN KBSK 262/C Art. 50224 6 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	270 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.008 g	6.318 g (+48g cs)	475 ± 5 kg
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	40 mm	200 mm	175 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	160 mm	260 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	260 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM** \_\_\_\_\_

Creato da: GS	Data: 26.02.2019	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: NF	Data: 26.02.2019	Funzione: AQ	AQ	