



Crespelle ai funghi surgelate*

Doc Nr.: ST 72-921

rev.: 12

***Pfannkuchen mit Pilzen – TK**

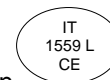
Pancake with mushrooms – frozen


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 per/ produziert und abgepackt für/
produced and packed for:**

KOCH snc, Via Negrelli 16, 39100 Bolzano (IT), nello stabilimento di/ im Produktionswerk in/ in
the facility at: Viale del Lavoro, 1 – 36050 Quinto vicentino (VI)



Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Crespelle tonde piegate a mezzaluna ripiene, surgelate. Ø 17cm±1cm, spessore 0,3cm±1cm</p> <p>Runder Pfannkuchen zum Halbmond geformt mit Füllung, gefroren. Ø 17cm±1cm, Teigdicke 0,3cm±1cm</p> <p>Round pancake half-moon shaped with filling, frozen. Ø 17cm±1cm, thickness 0,3cm±1cm</p>	
<p>Pasta/ripieno – Teig/Füllung – Pasta/filling: 40g±2g / 35g±2g</p>	



Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione, data minima di conservazione.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.

On the label you'll find: ingredients, preparation, conservation instructions, batch, date of production, expiry date.

Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:

Lasciare scongelare a temperatura ambiente per ca. 1 ora. In padella: fondere una noce di burro e cuocere la crespella scongelata 2/3 minuti per parte. In forno preriscaldato: a 180°C riscaldare per 10 minuti. Nel microonde: scongelare il prodotto ca. 2 minuti. Cospargere con della salsa a piacere e riscaldare per ca. 4 minuti. Buon appetito.

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen. In der Pfanne: etwas Butter schmelzen und den aufgetauten Pfannkuchen pro Seite 2/3 Minuten anbraten lassen. Im vorgeheizten Ofen: bei 180°C 10 Minuten aufwärmen. In der Mikrowelle: das Produkt 2 Minuten lang auftauen lassen, mit Soßen Ihres Beliebens versehen und 4 Minuten lang aufwärmen. Guten Appetit!

Defrost at room temperature for about an hour. In a pan: melt some butter in the sauce pan and roast the defrosted pancake for about 2-3 minutes each site. In the preheated oven: warm the pancake at a temperature of 180°C for about 10 minutes. In the microwave: defrost the product for two minutes, add sauces to your liking and warm it for about four minutes. Enjoy your meal!

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** & *** (-18°C) 18 mesi

** (-12°C) 1 mese

* (-6°C) 1 settimana

(0°C) 3 giorni

Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:

**** & *** (-18°C) 18 Monate

** (-12°C) 1 Monat

* (-6°C) 1 Woche

(0°C) 3 Tage

Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

STORAGE CONDITIONS:

**** & *** (-18°C) 18 months

** (-12°C) 1 month

* (-6°C) 1 week

(0°C) 3 days

In the fridge: consume within one day.
Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

Creato da: ET	Data: 19.01.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 19.01.2022	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 / PRDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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:**

Besciamella [acqua, farina di **frumento**, siero di **latte** scremato in polvere, amido di mais, **burro** in polvere (**burro** in polvere, maltodestrine, proteine del **latte**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi), **latte** scremato in polvere, sale, zucchero], acqua, farina di **grano** tenero tipo "0" 16%, funghi Champignons 12% (*Agaricus bisporus*), albume d'**uovo** 8%, **latte** intero reidratato 8%, **uova** pastorizzate 3%, cipolla, patate, olio di semi di girasole, olio di oliva, sale marino, spezie e piante aromatiche.

Bechamelsoße [Wasser, **Weizenmehl**, **Magermolkepulver**, Maisstärke, **Butterpulver** (**Butterpulver**, Maltodextrin, **Milcheiweiß**, Emulgator: Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), **Magermilchpulver**, Salz, Zucker], Wasser, **Weichweizenmehl** Typ"0" 16%, Champignonpilze 12% (*Agaricus bisporus*), **Eiweiß** 8%, rehydrierte **Vollmilch** 8%, pasteurisiertes **Ei** 3%, Zwiebeln, Kartoffeln, Sonnenblumenkernöl, Olivenöl, Meersalz, Gewürze und Kräuter.

Béchamel sauce [water, **wheat** flour, skimmed **whhey** powder, corn starch, **butter** powder (**butter** powder, maltodextrins, **milk** proteins, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids), skimmed **milk** powder, salt, sugar], water, soft **wheat** flour type "0" 16%, Champignons mushrooms 12% (*Agaricus bisporus*), **egg** whites 8%, rehydrated whole **milk** 8%, pasteurized **eggs** 3%, onion, potatoes, sunflower seed oil, olive oil, sea salt, spices and herbs.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritional declaration:

Energia	Energie	Energy	554kJ/100g 132kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	3,9 g <i>1,6 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	18 g <i>0,6 g</i>
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	2,8 g
Proteine	Eiweiss	Proteins	4,8 g
Sale	Salz	salt	1,4 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	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
Latte / Milch / milk	Besciamella, Bechamelsoße, Béchamel sauce Latte intero reidratato, rehydriert Vollmilch, rehydrated whole milk;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish
Crostacei / Krustentiere / crustacea	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceas
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere molluschi, kann Weichtieren enthalten, may contain molluscs
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain edible nuts
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten, may contain celery
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard;

Creato da: ET	Data: 19.01.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 19.01.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / colibakterien / coliforms	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g / negativ	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g / negativ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0156	Confezione / Säcke / wrapping (cs)*	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
	EAN Code 8-005145001563	EAN Code 8-005145201567	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in film accoppiato (PP/PE) stampato (10 pezzi da 75 gr)	cartone GSB KBSK/ 263/C art. 50226 EAN128 -a getto d'inchiostro 8 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	10 g	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	760 g	6.370 g (+ 80g cs)	478 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	230 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	350 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			

Etichetta cartone /
Kartonetikette / Cardbord
label

0156

CRESPELLE AI FUNGHI
KOCH

SURGELATE | TIEFGEFRORENE | FROZEN

8x750ge

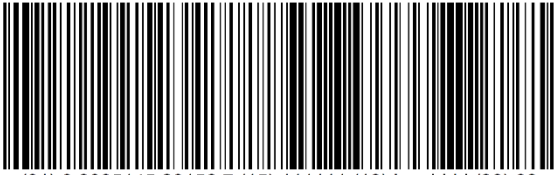
Peso netto | Nettogewicht | Net weight :

Conservare a | Konservieren bei | keep at -18°C

Lotto / Charennummer: **Lyydddd**

Production batch:

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Mindestens haltbar bis: - Best before: **11/11/1111**



(01) 0 8005145 20156 7 (15) 111111 (10) Lyydddd (30) 08
Koch Snc, via Negrelli 16, I - 39100 Bolzano - www.kochbz.it - info@kochbz.it

Etichettatura ambientale /
Umwelt Etikettierung /
environmental labelling

SACCHETTO
Plastica (7)

CONFEZIONE ESTERNA
Cartone (20)


Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni
del tuo Comune



BAG
Plastic (7)

OUTER PACKAGING
Carton (20)

Recycling
Check the regulations
of your municipality

Codice / Art / Code: 0256 3000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* EAN Code -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) EAN Code 8-005145202564	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in film neutro (PP/PE) (40 pezzi da 75 gr)	cartone G6K stampato KBSK/262/C art. 50252 con etichetta / with label / mit Etikette EAN128 1 CS / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	25 g	245 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	3025 g	3.270 g (+ 25g cs)	373 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight		133 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width		255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length		390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA

Etichetta cartone /
Kartonetikette / Cardbord
label



CREPELLE RIPIENE AI FUNGHI

PRODOTTO SURGELATO

Peso netto: **3.000g**
(40x75g^e)

0256 IT
1559 L
CE

Preparazione gastronomica a base di farina, latte e uova con farcitura a base di funghi.

Ingredienti: Besciamella [acqua, farina di **frumento**, siero di **latte** scremato in polvere, amido di mais, **burro** in polvere (**burro** in polvere, maltodestrine, proteine del **latte**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi), **latte** scremato in polvere, sale, zucchero], acqua, farina di **grano** tenero tipo "0" 16%, funghi Champignons 12% (Agaricus bisporus), albume d'**uovo** 8%, **latte** intero reidratato 8%, **uova** pastorizzate 3%, cipolla, patate, olio di semi di girasole, olio di oliva, sale marino, spezie e piante aromatiche. Può contenere: **soia, frutta a guscio, sedano, pesce, molluschi, crostacei, senape**. Da consumarsi previa cottura.

Preparazione: Lasciare scongelare a temperatura ambiente per ca. 1 ora. In padella far fondere una noce di burro e cuocere la crespella scongelata 2/3 minuti per parte; in forno preriscaldato a 180°C cuocere per 10/15 minuti. Nel microonde: scongelare il prodotto ca. 2 minuti. Cospargere con della salsa a piacere e riscaldare per ca. 4 minuti.

Dichiarazione nutrizionale per 100g: Energia 554 kJ / 132 kcal; Grassi: 3,9g - di cui acidi grassi saturi: 1,6g / Carboidrati: 18g - di cui zuccheri 0,6g / Fibre: 2,8g / Proteine: 4,8g / Sale: 1,4g.

Conservazione: a -18°C Vedi "da consumarsi preferibilmente il". Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento

Prodotto e confezionato da KOCH Snc, Via Negrelli 16, 39100 Bolzano, TEL 0471202111 info@kochbz.it

Lotto:
Lyyddddd

Da consumarsi preferibilmente entro:
11/11/1111

SACCHETTO
Plastica (4)

CONFEZIONE ESTERNA
Cartone (20)

Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni
del tuo Comune



BAG
Plastic (4)

OUTER PACKAGING
Carton (20)

Recycling
Check the regulations
of your municipality



(01) 0 8005145 20256 4 (15) 111111 (10) Lyyddddd (30) 01

Etichettatura ambientale /
Umwelt Etikettierung /
environmental labelling

SACCHETTO
Plastica (4)

CONFEZIONE ESTERNA
Cartone (20)

Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni
del tuo Comune



BAG
Plastic (4)

OUTER PACKAGING
Carton (20)

Recycling
Check the regulations
of your municipality

Creato da: ET	Data: 19.01.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 5
Controllato da: NF	Data: 19.01.2022	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 accordance 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