



**Pancakes KOCH – surgelati\***

Doc Nr.: ST 72-900

rev.: 00

**\* Pancakes - TK**

**Pancakes - frozen**

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

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

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

Koch ohg/snc, Via Negrelli Negrellistraße 16, 39100 Bozen / Bolzano

| Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:   | Marchio / Marke / Brand  |
|---|--|
| <p>Ø 9cm: 60 Pancakes da 28g / Enthält 60 Pancakes von 28g / Contents 60 Pancakes of 28g<br/>                     Ø 11cm: 50 Pancakes da 35g / Enthält 50 Pancakes von 35g / Contents 50 Pancakes of 35g</p>  |  |
| <p>Specialità gastronomica a base di farina di frumento, uova e burro. Precotta e surgelata. Colore: giallo chiaro.<br/><br/>                     Gastronomische Zubereitung auf Mehl-, Ei- und Butterbasis. Vorgekocht und tiefgekühlt. Farbe: hellgelb<br/><br/>                     Gastronomic preparation based on wheat flour, butter and egg. Precooked and frozen. Colours: pale yellow</p> |   |

**Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / Labels 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, Lotto nr., MHD

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

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

**Forno combinato/a vapore:** adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. **Microonde:** per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti. Da consumarsi previa cottura.

**Kombidämpfer/Steamer:** Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. **Mikrowelle:** Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.

**Backrohr:** Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen Nur fertig verzehren.

**combi/steam oven:** place the frozen pancakes on backing paper and cook them into preheated oven at 126°C (half steam setting) for about 3 minutes. Microwave: 1 pancake: cook at 600 watt for 30 seconds; 5 pancakes: cook at 600 watt for 2 minutes. Increase the time with more pancakes. Oven: place the frozen pancakes on backing paper and drizzle them with a little water. Cook into preheated oven at 150°C for about 9 minutes.

**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

| CONSERVAZIONE DOMESTICA:   | AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:  | CONSERVATION AT HOME:  |
|--|--|--|
| <p>**** o *** (-18°C) 15 mesi<br/>                     ** (-12°C) un mese<br/>                     * (-6°C) una settimana</p> <p>Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.<br/>                     Nel frigorifero: consumare entro un giorno.<br/>                     Non ricongelare il prodotto.<br/>                     Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.</p> | <p>**** oder *** (-18°C) 15 Monate<br/>                     ** (-12°C) ein Monat<br/>                     * (-6°C) eine Woche</p> <p>Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.<br/>                     Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.<br/>                     Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.</p> | <p>**** or *** (-18°C) 15 months<br/>                     ** (-12°C) one month<br/>                     * (-6°C) one week</p> <p>In the freezer: consume within three days.<br/>                     In the fridge: consume within one day.<br/>                     Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.</p> |

**Lotto / Chargennummer / Production batch: LYYDDD**

|            |  |
|------------|--|
| <b>L</b>   | LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH  |
| <b>YY</b>  | ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS   |
| <b>DDD</b> | GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRÜDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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

|                    |                  |              |                        |            |
|--------------------|------------------|--------------|------------------------|------------|
| Creato da: NF      | Data: 16.12.2021 | Funzione: AQ | Responsabile processo: | Pag 1 di 5 |
| Controllato da: NF | Data: 16.12.2021 | Funzione: AQ | AQ                     |            |

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Farina di **FRUMENTO**, acqua, **UOVA** intere, zucchero, olio di semi di colza, **LATTE** intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (**LATTE**), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia).

**WEIZENMEHL**, Wasser, **HÜHNERVOLLEI**, Zucker, Rapsöl, **VOLLMILCHPULVER**, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (**MILCH**), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt).

**WHEAT** flour, water, whole **EGG**, sugar, rapeseed oil, whole **MILK** powder, baking agent: sodium hydrogen carbonate, butter (**MILK**), iodized salt (salt, potassium iodide), vanilla sugar (sugar, vanilla extract).

### 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 / allergenics

| Allergeni / Allergene / allergenics     | Ingrediente / Zutaten / ingredients   |
|---|---|
| Glutine / Gluten / gluten               | Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;                                 |
| Uovo / Eier / egg                       | Uova intere, Hünerivollei, whole egg;   |
| Latte / Milch / milk                    | Latte intero in polvere, Vollmilchpulver, whole milk powder;<br>Burro, Butter, butter |
| Soia / Soja / soy                       | Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy                              |
| Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts | Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain nuts        |


### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Energia</b>                                     | <b>Energie</b>                                     | <b>energy</b>  | <b>1.148kJ/100g</b><br><b>274kcal/100g</b> |
| <b>Grassi</b><br><i>di cui acidi grassi saturi</i> | <b>Fette</b><br><i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | <b>Fats</b><br><i>of which saturated fatty acids</i> | <b>8,8 g</b><br><b>2,0 g</b>               |
| <b>Carboidrati</b><br><i>di cui zuccheri</i>       | <b>Kohlenhydrate</b><br><i>davon Zucker</i>        | <b>Carbohydrates</b><br><i>of which sugars</i>       | <b>41 g</b><br><b>13 g</b>                 |
| <b>Proteine</b>                                    | <b>Eiweiss</b>                                     | <b>Protein</b>                                       | <b>7,2 g</b>                               |
| <b>Sale</b>  | <b>Salz</b>  | <b>salt</b>  | <b>0,60 g</b>                              |

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

|                                       | Valore standard / Standardwerte / defaults | Valore massimo / Grenzwerte / reject |
|---------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>        | < 500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g            | -                                    |
| <b>Enterobacteriaceae</b>             | < 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                | 1.000 (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>Stafilococchi / Staphylococchi</b> | < 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                | 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g          |
| <b>B cereus</b>                       | < 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                | 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g          |
| <b>Salmonella spp</b>                 | frei / assente / absent 25 g               |                                      |
| <b>Listeria monocytogenes</b>         | frei / assente / absent 25 g               | 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g            |

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

| Codice / Art / Code:<br><b>0268</b><br>Ø 9cm - 28g   | Confezione / Säcke /<br>wrapping (cs)*<br>Codice / Code EAN:<br>-  | Cartone / Karton /<br>cardboard box (ck)*<br>Codice / Code EAN:<br>8-005145002683   | Pallet / Palette / palet<br>(pp)                  |
|--|--|---|---|
| Tipo d'imballaggio<br>Verpackungstyp<br>Packing type | Confezione neutra in LDPE<br>neutral LDPE Säcke<br>Neutral LDPE bag<br>Contiene   Inthalt   contains:<br>60 pezzi da   Stück   pieces 28g<br><b>1.680g</b> | Cartone<br>con etichetta / mit Etikette<br>/ with label EAN128)<br><b>1 cs / ck</b> | EPAL<br>96 ck / pp<br>12 ck / strato/Lage/stratum |
| Tara / tare  | 24g  | 209 g   | 20 + 5 kg   |
| Lordo / Brutto / gross                               | 1.704g   | 1.913g (incl. 24g cs)   | 204 kg + 5 kg (incl. pp)                          |
| Altezza / Höhe / hight                               | -  | 180 mm  | 1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)                   |
| Larghezza / Breite / width                           | 550mm  | 208 mm  | 80 cm   |
| Lunghezza / Länge / length                           | 600mm  | 378 mm  | 120 cm  |
| Immagine / Bild / picture                            | NA   |   | NA  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Etichetta cartone /<br/>Kartonetickette / Cardbord label</b></p> |  <p><b>0268 PANCAKE</b><br/>Surgelati – tiefgekühlt</p> <p>Peso netto   Nettogewicht: 60xca.28g = <b>1,68 kg</b></p> <p>IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126° C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150° C per circa 9 minuti.</p> <p>Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal   Grassi 8,8 g   di cui acidi grassi saturi:2,0 g   Carboidrati:41g  di cui zuccheri:13g   Proteine:7,2g   Sale:0,46g</p> <p>DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLER, Zucker, Rapsöl,VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126° C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150° C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen.</p> <p>Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal   Fett:8,8 g   davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g   Kohlenhydrate:41g   davon Zucker:13g   Eiweiß:7,2g   Salz:0,46g</p> <p>Conservazione / Aufbewahrung:<br/>****-18° C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il   Siehe Mindestens haltbar bis<br/>**,-12° C 1 mese - 1 Monat<br/>*-6° C 1 settimana - 1 Woche<br/>0° C 3 giorni - 3 Tagen<br/>Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden</p> <p>Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore /Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen.<br/>Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für:<br/>Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano<br/>Da consumarsi preferibilmente entro il:   Mindestens haltbar bis:<br/>Lotto:   Chargennummer:</p> <p>01.01.2022<br/>CODE: L21333</p> <p><br/>(01)08005145002683(15)220101(10)L21333(30)01</p> |
|--|---|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>SACCHETTO</b><br/>Plastica (4)</p> <p><b>CONFEZIONE ESTERNA</b><br/>Cartone (20)</p> <p><b>Raccolta differenziata</b><br/>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> | <p><b>BAG</b><br/>Plastic (4)</p> <p><b>OUTER PACKAGING</b><br/>Carton (20)</p> <p><b>Recycling</b><br/>Check the regulations of your municipality</p> |
|---|--|

| Codice / Art / Code:<br><b>0269</b><br>Ø 11cm - 35g     | Confezione / Säcke /<br>wrapping (cs)*<br>Codice / Code EAN:<br>-  | Cartone / Karton /<br>cardboard box (ck)*<br>Codice / Code EAN:<br>8-005145002690   | Pallet / Palette / palet<br>(pp)                  |
|---|--|---|---|
| Tipo d'imballaggio<br>Verpackungstyp<br>Packing type    | Confezione neutra in LDPE<br>neutral LDPE Säcke<br>Neutral LDPE bag<br>Contiene   Inhalt   contains:<br>50 pezzi da   Stücke   pieces 35g<br><b>1.750g</b>   | Cartone<br>con etichetta / mit Etikette<br>/ with label EAN128)<br><b>1 cs / ck</b> | EPAL<br>96 ck / pp<br>12 ck / strato/Lage/stratum |
| Tara / tare   | 24g  | 209 g   | 20 + 5 kg   |
| Lordo / Brutto / gross                                  | 1.774g   | 1.983g (incl. 24g cs)   | 211 kg + 5 kg (incl. pp)                          |
| Altezza / Höhe / height                                 | -  | 180 mm  | 1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)                   |
| Larghezza / Breite / width                              | 550mm  | 208 mm  | 80 cm   |
| Lunghezza / Länge / length                              | 600mm  | 378 mm  | 120 cm  |
| Immagine / Bild / picture                               | NA   |   | NA  |
| Etichetta cartone /<br>Kartonetickette / Cardbord label |  <p><b>0269 PANCAKE</b><br/>Surgelati – tiefgekühlt</p> <p>Peso netto   Nettogewicht: 50xca.35g = <b>1,75 kg</b></p> <p>IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti.</p> <p>Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal   Grassi 8,8 g   di cui acidi grassi saturi:2,0 g   Carboidrati:41g   di cui zuccheri:13g   Proteine:7,2g   Sale:0,46g</p> <p>DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Rapsöl, VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen.</p> <p>Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal   Fett:8,8 g   davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g   Kohlenhydrate:41g   davon Zucker:13g   Eiweiß:7,2g   Salz:0,46g</p> <p>Conservazione / Aufbewahrung:<br/>****-18°C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il   Siehe Mindestens haltbar bis<br/>** -12°C 1 mese - 1 Monat<br/>*-6°C 1 settimana - 1 Woche<br/>0°C 3 giorni - 3 Tagen<br/>Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden<br/>Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen.<br/>Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für:<br/>Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano<br/>Da consumarsi preferibilmente entro il:   Mindestens haltbar bis:<br/>Lotto:   Chargennummer: <b>01.01.2022</b><br/><b>CODE: L21333</b></p> <p><br/>(01)08005145002690(15)220101(10)L21333(30)01</p> |   |   |
|   | <p><b>SACCHETTO</b> Plastica (4)<br/><b>CONFEZIONE ESTERNA</b> Cartone (20)<br/><b>Raccolta differenziata</b><br/>Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p></p> <p><b>BAG</b> Plastic (4)<br/><b>OUTER PACKAGING</b> Carton (20)<br/><b>Recycling</b><br/>Check the regulations of your municipality</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>   |