



**Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 2-3

**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite / see page 2-3

**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 maltagliata irregolare di lunghezza da 1 a 3 cm di colore giallo.

Gelbe Fadennudeln ca. 1 bis 3 cm lang.

Yellow vermicelli about 1 to 3 cm long.



**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, expiration date

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

Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a quando vengono a galla (mass. 5 minuti); scolare e amalgamare con della panna e prosciutto e condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.

Die gefrorenen Spätzle in kochendes Salzwasser geben und kochen bis das Produkt nach oben schwimmt (ca. 5 Minuten), abseihen und mit Sahne und Schinken vermischen. Mit Reibkäse bestreuen. Als Alternative nur mit Butter und Reibkäse servieren. Ideal auch als Beilage.

Put the frozen "Spätzle" in boiling salted water and cook until the product floats to the surface of the water (about 5 minutes), put out of the water and mix with cream and ham. Sprinkle with grated cheese. Serve as an alternative only with butter and grated cheese. Ideal as a side dish.

**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.

Creato da: NF	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: PC	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	AQ	

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Ricetta-Rezept-recipe R 73-152]

Farina di **frumento** tipo "0", acqua, **uova** fresche pastorizzate (15%), fecola di patate, sale iodato, noce moscata.

**Weizenmehl** Typ "0", Wasser, frische pasteurizzata **Eier** (15%), Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Muskatnuss.

**Wheat flour** "0", water, fresh pasteurized **egg** (15%), potato starch, iodized salt, nut meg.

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	874 kJ/100g 206 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>1,9 g</b> 0,5 g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>39 g</b> 0,1 g
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,8 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,60 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.

### Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour;
Uovo / Ei / egg	uovo, Ei, egg;
latte / Milch / milk	<b>Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk;</b>
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere tracce di soia; kann Spuren von Soja enthalten; may contain traces of soy;</b>

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

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Sperrwert / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (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>Clostridi solfito riduttori / Clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Staphylococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / absent 25 g / negativ	assente / absent 25 g / negativ
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / absent 25 g / negativ	3,0 MPN/g
<b>Lieviti e muffe / Hefen u. Schimmel / yeasts &amp; moulds</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

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

Codice / Art / Code: 0020 500g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / CodeEAN: 8-005145000207	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / CodeEAN: 8-005145200201	Pallet / Palette / palet (pp)
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchetto stampato PET12 +PE40 fascia 430 Art. 5010502 500 gr	Scatola 2 stamp.KOCH KBSK 262/C Art.50209 12 cs / ck	EPAL 90 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	260 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	508 g	6.356 g (+ 96 g cs)	592 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	50 mm	165 mm	1,80 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	210 mm	255 mm	120 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	240 mm	390 mm	80 cm

Creto da: NF	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	AQ	

Codice / Art / Code : <b>0220</b> 1000 g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / CodeEAN: 8-005145002201	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / CodeEAN: 8-005145202205	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 +PE40 fascia 430 Art. 5010501 1000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C Art.50216 10 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.390 g (+ 80 g cs)	581 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	50 mm	255 mm	1,68 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	210 mm	255 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	80 cm

Codice / Art / Code: 10 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Buste neutre 40+10+10+x80 sp 0,04 Art. 5040203 10.000 gr (sfusi)	Cartone A neutro KBSK 262/C Art.50216 1 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	45 g	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	10.045 g	10.355 g (+45 g cs)	580 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	255 mm	1,68 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	600 mm	255 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	800 mm	390 mm	80 cm

Approvato da / freigegeben von / Approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / Approved by: COMM \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 19/01/2017	Funzione: AQ	AQ	