



*Ravioloni mit Gemüsefüllung, vorgekocht und tiefgekühlt

*Ravioloni with vegetables-filling, precooked and frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 2

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

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 (rettangolare) con ripieno a base di verdure, precotti e surgelati.

Peso 13 ± 1 g; Ø 45 mm ± 5 mm, spessore: 1 cm.

Frische Eierteig (quadratisch) mit Füllung auf Gemüsebasis, vorgekocht und tiefgekühlt.

Gewicht 13 ± 1 g; Ø 45 mm ± 5 mm, Dicke: 1 cm.

Fresh egg pasta (quadratic) with filling based on vegetables, precooked and frozen

Weight 13 ± 1 g; Ø 45 mm ± 5 mm, tickness: 1 cm.



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.

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare il prodotto surgelato in acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 2 minuti, comunque fino a che vengono a galla. Scolare e condire con delle salse.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Put the frozen product in boiling salted water and cook over medium heat for approx. 2 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-Rezept-recipe: R73-095 / R 73-111]

PASTA 65%: Semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate 20%, farina di **frumento** tipo "0", acqua, sale iodato, olio d'oliva.

RIPIENO 35%: ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: E270), spinaci 20%, carote 13,5%, pangrattato (farina di **frumento** tipo "0", acqua, sale) cipolla 10%, broccoli, 6,5%, zucchine 6,5%, patate 5%, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), porro 3%, fiocchi di patate 2% (patate, emulsionante: E471, spezie), olio d'oliva, sale iodato, pepe nero, aglio in polvere, alloro, noce moscata, rosmarino.

TEIG 65%: **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Ei** 20%, **Weichweizenmehl** Type „0“, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

FÜLLUNG 35%: Ricotta (**Molke**, Salz, Säureregulator: E270), Spinat 20%, Karotten 12,5%, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ "0", Wasser, Salz), Zwiebel 10%, Brokkoli 6,5%, Zucchini 6,5%, Kartoffel 5%, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym vom **Ei**), Lauch 3%, Kartoffelflocken 2% (Kartoffel, Emulgator: E471, Gewürze), Olivenöl, jodiertes Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauchpulver, Lorbeer, Muskatnuss, Rosmarin.

PASTE 65%: **Semolina**, pasteurised egg 20%, soft **wheat** flour, water, iodized salt, olive oil.

FILLING 35%: Ricotta (**whhey**, salt, acidity regulator: E270), spinach 20%, carrots 12,5%, crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), onion 10%, broccoli 6,5%, courgettes 6,5%, potatoes 5%, grated cheese (**milk**, salt, preservative: lysozyme from **egg**), leek 3%, potato flakes 2% (potatoes, emulsifier: E471, spices), olive oil, iodized salt, black pepper, garlic powder, laurel, nutmeg, rosemary.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	856kJ/100g 203kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	4,7g 1,4g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	31g 1,9g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	3,2g
Proteine	Eiweiss	Proteins	7,6g
sale	Salz	salt	1,0g

Allergene / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese; (lisozima)
Latte / Milch / milk	Ricotta; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese;
Soia / Soja /soy	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, may contain traces of soy

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (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	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g	assente / absent 25 g
Creto da: NF	Data: 12.11.2018	Funzione: AQ
Controllato da: PC	Data: 12.11.2018	Funzione: AQ
		Responsabile processo: AQ
Pag 2 di 3		

Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g	< 3 MPN/g
-------------------------------	-----------------------	-----------

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 26530 1.000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145265309	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145275308	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro PET12 + PE 40 Art.5010901 1000 gr	cartone 2 stampato 6 cs / ck KBSK/262/C art.50209 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	230 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.278 g (+cs 48g)	528 kg
Altezza / Höhe / hight	40 mm	175 mm	1,72 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	385 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM** _____

Creto da: NF	Data: 12.11.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 12.11.2018	Funzione: AQ	AQ	