



***Eierteig vorgegart– TK**

Pasta with egg precooked – 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 / 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 all'uovo precotta e surgelata di colore gialla o verde (se con spinaci).

misura foglio 280 x 475 mm (+/- 10 mm) per le confezioni da 2000g.

misura foglio 260 x 420 mm (+/- 10 mm) per la confezione da 500g.

Pasta gialla calibrata. Pasta verde trafilata al bronzo.

Vorgekochter und anschließend tiefgefrorener Eierteig (gelb), oder grüne (wenn mit Spinat).

Größe des Blattes 280 x 475 mm (+/- 10 mm) für die Verpackungen von 2000g.

Größe des Blattes 260 x 420 mm (+/- 10 mm) für die Verpackungen von 500g.

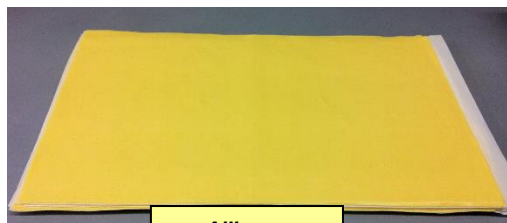
Eierteig gelb kalibriert. Eierteig grüne aus Bronze extrudiert.

Pasta egg (yellow) consisting of egg and semolina precooked and frozen, green (when spinach).

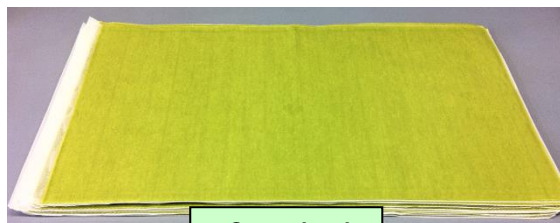
Size sheets 280 x 475 mm (+/- 10 mm) for the packs of 2000g.

Size sheets 260 x 420 mm (+/- 10 mm) for the packs of 500g.

Pasta egg yellow: calibrated. Pasta egg green: technique of wire-drawing bronze.



All'uovo



Con spinaci

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:

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre pre-cuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di Vs. gradimento.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature prepare your lasagne with béchamel and tomatoes sauce, put into preheated oven (180 °C) for about 30 minutes.

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: consume 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 all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-031]

Semola di **grano** duro, **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua, sale iodato, olio d'oliva.

Hartweizengrieß, frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

semolina, fresh pasteurised **egg** (20%), water, iodized salt, olive oil.

Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta con spinaci / mit Spinat / with spinach [R 73-032]

Semola di **grano** duro, **uova** fresche pastorizzate (20%), acqua, spinaci in polvere (1,4%), sale iodato, olio d'oliva.

Hartweizengriess, frisches pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, Spinatpulver (1,4%), jodiertes Salz, Olivenöl.

Semolina, fresh pasteurised **egg** (20%), water, spinach powder (1,4%), iodized salt, olive oil.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

			R 73-031	R 73-032
Energia	Energie	energy	216 kcal/100g 916 kJ/100g	193 kcal/100g 814 kJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	1,9 g 0,5 g	1,9 g 0,9 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g 1,4 g	34 g 0,1 g
Fibre	Ballaststoffe	fibre	1,8 g	3,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,9 g	8,3 g
Sale	Salz	salt	0,4 g	0,3 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia; kann Spuren von Soja enthalten; may contain traces of soy;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwerte / defaults	Limite massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (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	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	> 3 MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0028 500 g (3 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000283	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200287	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina stampata OPALEN 70 F516 (3 fogli Blätter/sheets) misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm art. 5010907	Cartone G5 KBSK/263/C art. 50253 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 12 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 450 IMPLA art. 5011015		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 521 Art 5011001		
Tara / tare	22 g	240 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	522 g	6.504 g (+ 264 g cs)	723 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	125 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	120 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 0228 2000 g (10 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001280	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145202281	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina stampata OPALEN 70 F540 art. 5010906 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm	Cartone E stampato KOCH KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004		
Tara / tare	75 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.645 g (+ 375 g cs)	915 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	305 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	501 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 7128 verde / grün / green 2000 g (10 fogli/Blätter/sheets) (misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
	Codice / Code EAN: 8-005145071283	Codice / Code EAN: 8-005145271287	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina neutra OPALEN 70 F540 art. 5011003 (10 fogli Blätter/sheets) misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm	Cartone E stampato KOCH KBSK/262/C art. 50255 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 5 cs / ck	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
	Interfogliatura Interfoglio Bianco latte 49,0 IMPLA art. 5011011		
	Parte inferiore esterna Bobina neutra VAC M 100 F 560 art. 5011004		
Tara / tare	75 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.645 g (+ 375 g cs)	915 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	305 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	501 mm	120 cm

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

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

Creato da: NF	Data: 12/09/2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: PC	Data: 12/09/2017	Funzione: AQ	AQ	