



**Tortelloni con carne – precotti e surgelati\***

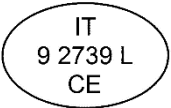
**Doc Nr.: ST 72-80**

**rev.: 01**

- \* **Tortelloni mit Fleischfüllung – vorgekocht TK**
- \* **Tortelloni with meat-filling – precooked and frozen**



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

**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite



**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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne. Precotta e surgelata peso medio 6,5 - 8,5 g ; misura 35 x 35 mm ± 5 mm.</p> <p>Frische Eierteig mit Füllung auf Fleischbasis. Vorgekocht und tiefgekühlt. durchschnittliches Gewicht 6,5 – 8,5 g ; Größe: 35 x 35 mm ± 5 mm.</p> <p>Fresh egg pasta with filling based on meat. Precooked and frozen. weight 6,5 – 8,5 g ; dimensions: 35 x 35 mm ± 5 mm. ; weight 5 - 7 g.</p>	 

**Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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, Lottonr, MHD.

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

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Versare il prodotto surgelato in acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 4 minuti, comunque fino a che vengono a galla. Scolare e condire con delle salse di Vs. gradimento.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 4 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Put the frozen food in boiling salted water and cook over medium heat for approx. 4 minutes or so that 'come to the surface. Drain and serve with sauces.

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

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
<p>**** &amp; *** (-18°C) 18 mesi</p> <p>** (-12°C) 1 mese</p> <p>* (-6°C) 1 settimana</p> <p>(0°C) 3 giorni</p> <p>Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.</p>	<p>**** &amp; *** (-18°C) 18 Monate</p> <p>** (-12°C) 1 Monat</p> <p>* (-6°C) 1 Woche</p> <p>(0°C) 3 Tage</p> <p>Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.</p>	<p>**** &amp; *** (-18°C) 18 months</p> <p>** (-12°C) 1 month</p> <p>* (-6°C) 1 week</p> <p>(0°C) 3 days</p> <p>In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.</p>

**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 / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

**Esempio/Beispiel/Example:**

L18355 =&gt; DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

**Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:****Ingredienti / Zutaten / ingredients:** Ricetta/ Rezeptur/ Recipe R 73-095 / R73-102**PASTA 70%:** Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato 24%, farina di **frumento** tipo "0", acqua, olio d'oliva, sale iodato.**RIPIENO 30%:** preparato a base carne cotta suino/bovino 48% [carne suina 48%, carne bovina 48%, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio], pangrattato (Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale), carote, broccoli, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), sale iodato, cipolla, prezzemolo, pancetta affumicata 1,3% (carne suina 97%, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio, affumicatura da legna di faggio), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, porro, pepe nero, olio d'oliva, alloro, noce moscata, rosmarino.**EIERTEIG 70%:** **Hartweizengrieß**, pastorisiertes **Ei** 24%, **Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.**FÜLLUNG 30%:** vorgekochtes Fleischpräparat 48% [Schweinefleisch 48%, Rindfleisch 48%, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit], Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Karotten, Brokkoli, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym-Eiprotein), jodiertes Salz, Zwiebel, Petersilie, Bauchspeck 1,3% (Schweinefleisch 97%, Salz, Natürliche Aromen, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, mit Buchenholz geräuchert), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Lauch, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Lorbeer Muskatnuss, Rosmarin.**PASTA 70%:** Semolina, pasteurized egg 24%, wheat flour type "0", water, olive oil, iodized salt.**FILLING 30%:** 48% prepared cooked meat [pork 48%, beef 48%, salt, natural flavouring, preservative: sodium nitrite], crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), carrots, broccoli, rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme-egg proteins), iodized salt, onion, parsley, smoked bacon 1,3% (pork 97%, salt, natural flavouring, dextrose, antioxidant; sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite, smoked from beechwood), taste intensifier: monosodium glutamate, leek, black pepper, olive oil, laurel, nutmeg, rosemary.**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

Valore energetico	Brennwert	energy values	984kJ/100g 233kcal/100g
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>do which saturated fatty acids</i>	<b>5,6g</b> 1,9g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>35g</b> 1,6g
<b>fibre alimentari</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>food fibre</b>	<b>2,3g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>9,6g</b>
<b>Sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>1,8g</b>

**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.

**Allergene / Allergene / allergens**



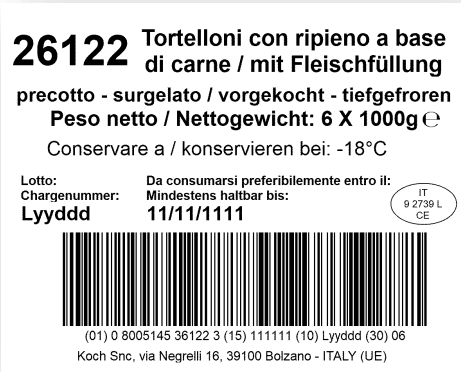
Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat semolina; farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese; (lisozima)
Latte / Milch / milk	formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia; kann Soja enthalten; may contain soy;

Creato da: GS	Data: 16.08.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 16.08.2021	Funzione: AQ	AQ	

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

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Coliforme / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridien / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Staphylococchi / Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / nn / nd 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / nn / nd 25 g	
Lieviti muffe / Hefen Schimmel / Yeast moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

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

Codice / Art / Code <b>26122</b>	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145261226	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145361223	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro PET12+PE40 fascia 480 art. 5010208 con etichetta/ mit Etikette/ with label	Cartone / Karton / cardboard box GSB KBSK 263/C Art. 50226 con etichetta, mit Etikette, with label EAN128	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	1000 gr	6 cs / ck	
Lordo / Brutto / gross	8 g	260 g	20 ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	1.008 g	6.308 g (+48g cs)	474 ± 5 kg
Larghezza / Breite / width	40 mm	195 mm	171 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Lunghezza / Länge / length	160 mm	255 mm	80 cm
Immagine / Bild / picture	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		
Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	 <p><b>26122</b> Tortelloni con ripieno a base di carne / mit Fleischfüllung precotto - surgelato / vorgekocht - tiefgefroren Peso netto / Nettogewicht: 6 X 1000g e Conservare a / konservieren bei: -18°C</p> <p>Lotto: Lyydd Chargennummer: Lyydd Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111 Mindestens haltbar bis: 11/11/1111</p> <p>IT 9 2739 L CE</p> <p>(01) 0 8005145 36122 3 (15) 11111 (10) Lyydd (30) 06 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p>		

<p><b>* 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)</b></p>	
<p><b>Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling:</b> conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011</p>	
<p>I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i</li> <li>• Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i</li> <li>• Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i</li> <li>• Reg. EU 174/2015</li> <li>• DPR 777/82 e s.m.i.</li> <li>• DM 21/03/73 e s.m.i.</li> </ul> <p>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..</p>	
<p>Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen</li> <li>• EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen</li> <li>• EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen</li> <li>• EU-VO 174/2015</li> <li>• DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen</li> <li>• DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.</li> </ul> <p>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.</p>	
<p>The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements</li> <li>• EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements</li> <li>• EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements</li> <li>• EU Reg. 174/2015</li> <li>• DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements</li> <li>• DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements.</li> </ul> <p>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.</p>	

<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>