



Ravioloni con ricotta e spinaci – precotti e surgelati*

Doc Nr.: ST 72-92

rev.: 04

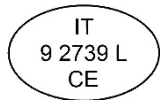
* Ravioloni mit Ricotta und Spinatfüllung – vorgekocht TK * Ravioloni with ricotta and spinach filling – precooked and frozen

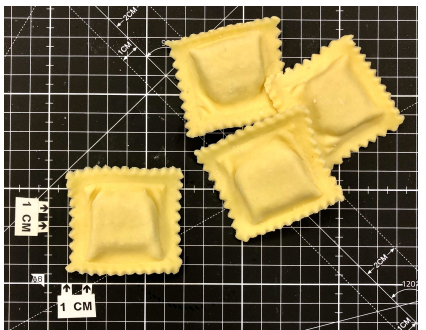

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci, precotta e surgelata. Peso 13±2g; Dimen.: 60X55mm±5mm, spessore: 10mm±2mm.</p> <p>Frische Eierteig mit Füllung auf Ricotta- und Spinatbasis. Vorgekocht und tiefgekühlt. Gewicht 13±2g; Größe: 60X55mm±5mm, Dicke: 10mm±2mm.</p> <p>Fresh egg pasta with filling based on ricotta and spinach, precooked and frozen Weight 13±21 g; Size: 60X55mm±5mm, tickness: 10mm±2mm.</p>	 
<p>Pasta-Teig-Pasta/ripieno-Füllung-filling: 65%±5%/35%±5%</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:

**** & *** (-18°C)	18 mesi
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
(0°C)	3 giorni

Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:

**** & *** (-18°C)	18 Monate
** (-12°C)	1 Monat
* (-6°C)	1 Woche
(0°C)	3 Tage

Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

STORAGE CONDITIONS:

**** & *** (-18°C)	18 months
** (-12°C)	1 month
* (-6°C)	1 week
(0°C)	3 days

In the fridge: consume within one day.
Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

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 / PRDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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: 17.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 17.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [ricetta-Rezept-recipe: R73-095 / R 73-107]

PASTA 65%: Semola di **grano** duro 54%, **uova** pastorizzate 24%, farina di **frumento** tipo "0" 13,5%, acqua, sale iodato, olio d'oliva. **RIPIENO 35%:** ricotta 37% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità E270), spinaci 37%, pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo "0", acqua, sale), **latte** intero in, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**uovo**), cipolla, porro, sale iodato, pepe nero, noce moscata, olio d'oliva.

TEIG 65%: **Hartweizengriess** 54%, pasteurisiertes **Ei** 24%, **Weichweizenmehl** Type „0“ 13,5%, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl. **FÜLLUNG 35%:** Ricotta 37% (**Molke**, Salz, Säureregulator: E270), Spinat 37%, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), **Vollmilchpulver**, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozeum-**Eiprotein**), Zwiebel, Lauch, jodiertes Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl.

PASTA 65%: **Semolina** 54%, pasteurised **egg** 24%, soft **wheat** flour 13,5%, water, iodized salt, olive oil. **FILLING 35%:** Ricotta 37% (**whey**, salt, acidity regulator: E270), spinach 37%, crumbs (soft **wheat** flour type "0", water, salt), whole **milk** powder, grated cheese (**milk**, salt, preservative: lysozyme-**Ei**), crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), onion, leek, iodized salt, black pepper, nutmeg, olive oil.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Valore energetico	Brennwert	energy values	1.075kJ/100g 254kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>do which saturates fatty acids</i>	3,8g <i>1,1g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41g <i>1,1g</i>
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	2,0g
Proteine	Eiweiss	Protein	13g
Sale	Salz	salt	1,4g

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



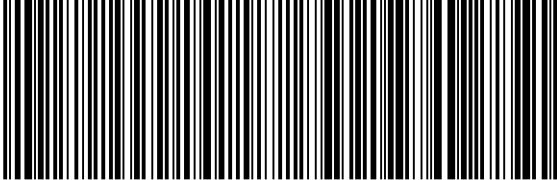

Allergeni / Allergene / allergens	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat semolina; farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese; (lisozima)
Latte / Milch / milk	Ricotta; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese Latte in polvere, Milchpulver; milk powder
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard

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	1.000 (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	assente / nn / nd 25 g
Listeria monocytogenes	assente / nn / nd 25 g	assente / nn / nd 25 g

Creato da: NF	Data: 17.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 17.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 26128 1.000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-00514526528	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145161281	Pallet / Palette / pallet (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	8 g	260 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.308 g (+48g cs)	474 ± 5 kg
Altezza / Höhe / height	40 mm	195 mm	171 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div data-bbox="587 1106 1342 1704" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">26128 RAVIOLONI con ripieno a base di ricotta e spinaci / mit ricotta - Spinatfüllung precotto - surgelato vorgekocht - tiefgekühlt</p> <p style="text-align: center;">Peso netto Nettogewicht 6 x 1000g^e</p> <p style="text-align: center;">Conservare a konservieren bei: -18°C</p> <p>Lotto: Da consumarsi preferibilmente entro il: Chargennummer: Mindestens haltbar bis:</p> <p style="text-align: center;">L21092 02/10/2022</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; display: inline-block;">IT 9 2739 L CE</div>  <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> 9 72 </div> <p style="font-size: small; text-align: center;">(01) 0 8005145 16128 1 (15) 221002 (10) L21092 (30) 06 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>SACCHETTO Plastica (7) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <p>BAG Plastic (7) Recycling Check the regulations of your municipality</p> </div> </div>		

*** 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.

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA