



\*Eierteig – vorgekocht und TK

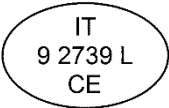
Egg pasta – precooked and frozen

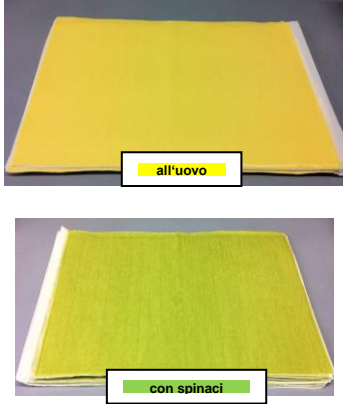

Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 3-4

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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:		Marchio / Marke / Brand
Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata di colore gialla, se con spinaci (colore verde)  Vorgekochter und tiefgefrorener frische Eierteig (gelb), wenn mit Spinat (grüne Farbe)  Pre-cooked and frozen fresh egg pasta (yellow) when spinach (green)		

**Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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, quindi usare senza cucinare essendo già precotta. Preparare le lasagne di Vs. gradimento, sfornate cospargete con del formaggio grattugiato. Da consumarsi preiva cottura.

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. Nach dem Kochen verzehren.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature, then use to cook because already precooked. Prepare the lasagne of your choice, baked sprinkle with grated cheese. To cook before eating.

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

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-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.	**** & *** (-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.	**** & *** (-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 / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** ricetta all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-031]

Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

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

**Semolina**, pasteurized **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.

**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** ricetta agli spinaci / mit Spinat / with spinach [R 73-035]

Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, spinaci in polvere (1,3%), olio d'oliva, sale iodato.

**Hartweizengrieß**, pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, Spinatpulver (1,3%), olio d'oliva, jodiertes Salz.

**Semolina**, pasteurized **egg** (20%), water, spinach powder (1,3%), olive oil, iodized salt.

## Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

			all'uovo	agli spinaci
<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>916 kJ/100g</b>	<b>918 kJ/100g</b>
			<b>216 kcal/100g</b>	<b>217 kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturates fatty acids</i>	<b>1,9 g</b>	<b>2,4 g</b>
			<b>0,5 g</b>	<b>0,7 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>41 g</b>	<b>35 g</b>
			<b>1,4 g</b>	<b>1,3 g</b>
<b>fibre alimentari</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>food fibre</b>	<b>1,8 g</b>	<b>1,6 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,9 g</b>	<b>13 g</b>
<b>Sale</b>	<b>Salz</b>	<b>Salt</b>	<b>0,4 g</b>	<b>0,34 g</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.

## Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Soia / Soja / soy	<b>Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy</b>
Senape / Senf / mustard	<b>Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard</b>

## Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / target	Valore massimo / Grenzwerte / reject
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 100 (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	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Bacillus cereus</b>	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / keine / absent / 25 g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / keine / absent / 25 g	

Creato da: NF	Data: 05.10.2023	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 05.10.2023	Funzione: AQ	AQ	

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

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>8328 - 2500 g GASTRO</b> Misura foglio [12 fogli] 275 x 475 mm +/- 10 mm Spessore pasta: 1,2 +/- 0,1 mm	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)*</b> Codice / Code EAN: 8-005145083286	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-005145283280	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Confezione esterna stampata con etichetta art. 5010914 PA/PE VAC M100 (560_U) – OPA/PE (540_O) sottovuoto + Interfolgi blu art. 5011010 <b>linque / Sprachen / languages:</b> <b>IT, DE, EN, HU, PT, ES, FR, SL</b> 2500 g	Cartone EGC stampato KBSK 262/C art. 50248 4 cs / ck con etichetta, with label mit Etikette EAN 128	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	82 g	285 g	20 + 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	2.582 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 + 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / high</b>	20 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	290 mm	300 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	480 mm	505 mm	120 cm
<b>Immagine / Bild / picture</b>		NA	NA
<b>Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label</b>			
<b>Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling</b>	<p> <b>SACCHETTO</b> Plastica (7)  <b>DIVISORI</b> Plastica (4)  <b>Raccolta differenziata</b>                      Verifica le disposizioni del tuo Comune                 </p>  <p> <b>BAG</b> Plastic (7)  <b>DIVIDERS</b> Plastic (4)  <b>Recycling</b>                      Check the regulations of your municipality                 </p>		

Codice / Art / Code: <b>87328</b> 2500 g GASTRO verde Misura foglio [12 fogli] 275 x 475 mm +/- 10 mm) Spessore pasta: 1,2 +/- 0,1 mm	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145873283	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145373288	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna PA/PE VAC M100 (560_U) – OPA/PE (540_O) sottovuoto + interfogli art. 5011005	Cartone EGC stampato KBSK 262/C art. 50248 4 cs / ck con etichetta, with label mit Etikette EAN 128	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	2500 g	285 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	82 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	2.582 g	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	20 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	290 mm	505 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>87328</b> Pasta all'uovo CIAO con spinaci - Eierteig mit Spinat</p> <p>Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt Conservare a -18°C   Konservieren bei -18°C</p> <p>Peso netto - Nettogewicht: <b>4 x 2.5kg e</b></p> <p>Lotto   Chargennummer: <b>Lydd</b></p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: <b>Mindestens haltbar bis: 11/11/1111</b></p>  <p style="text-align: center;">(01) 0 8005145 37328 8 (15) 111111 (10) Lydd (30) 04</p> <p style="text-align: center;">Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4)</p> <p>Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>  <p>BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4)</p> <p>Recycling Check the regulations of your municipality</p>		

Creato da: NF	Data: 05.10.2023	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 5
Controllato da: NF	Data: 05.10.2023	Funzione: AQ	AQ	

**\* 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.

<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>