



**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 all'uovo pretagliata precotta e surgelata di colore giallo  
spessore tagliatella: 5 mm, peso ca. 4 g, peso foglio: 125 g

Vorgekochte, tiefgefrorene vorgeschchnittene Eierteigplatte in gelblicher Farbe  
Breite Bandnudel: 5 mm, Einzelgewicht: ca. 4 g, Gesamtgewicht Teigplatte: 125 g

Precooked, frozen and pre-cut pasta (yellow),  
wide range pasta: 5 mm, unit weight: about 4 g, weight dough sheet: 125 g



**Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels and conservation:**

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data minima di conservazione.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.

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

**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.

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Die vorgeschchnittene Tagliatelleplatte in kochendes Salzwasser 1 Minute kochen, abseihen und direkt in der Pfanne mit Sauce schwenken. Als Alternative die Tagliatelle direkt in reichlich Sauce schwenken.

Mettere la lastra di tagliatelle pre-tagliate in acqua salata bollente per 1 minuto, scolare e saltare direttamente in padella con sugo a piacere. In alternativa saltare le tagliatelle direttamente in abbondante sugo.

Place the pre-cut pasta in salted boiling water for approx. 1 minutes, blanch in a pan or put directly it in the plate. Alternatively, skip the Tagliatelle directly on plenty of sauce.

**Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**

**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** [Ricetta-Rezeptur-recipe R 73-070]

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

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

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

**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:**

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>Energy</b>	<b>768 kJ/100g 181 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 saturated fatty acids</i>	<b>1,8g</b> <i>0,6 g</i>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>33 g</b> <i>0,9 g</i>
<b>fibre alimentari</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>food fibre</b>	<b>2,4 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,1 g</b>
<b>Sale</b>	<b>Salz</b>	<b>Salt</b>	<b>0,25 g</b>

**Allergeni / Allergene / Allergenic**

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

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen. The product does not contain genetically modified additions.

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

	Valore standard Standardwerte / defaults	Valore massimo Sperrwerte / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (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>Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococcus aureus</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / absent 25 g / negativ	assente / absent 25 g / negativ
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / absent 25 g / negativ	assente / absent 25 g / negativ
<b>Lieviti e muffe / Hefen &amp; Schimmel / yeast &amp; moulds</b>	<100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

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

Codice / Art / Code: <b>5328</b> 245 x 300 mm spessore: 1,25 (32 tagliatelle)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145053289	Pallet / Palette / pallet (pp)
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Sacchi LDPE neutro 35+13+13 x 58 sp 0,05 my (50 micron) art. 5040201 5 kg	Cartone. Q 30/5 TBST/363/C art. 50247 con foglio d'istruzione all'interno (con etichetta / mit Etikette /with label) 1 cs / ck	EPAL 105 ck / pp
<b>Tara / tare</b>	35 g	240 g	20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	5.035 g	5.275 g (+ cs)	574 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	-	140 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	350 mm	270 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	580 mm	315 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 02.03.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 2
Controllato da: PC	Data: 02.03.2018	Funzione: AQ	AQ	