



***Pfannkuchen ohne Füllung – TK**

Pancake without filling – frozen

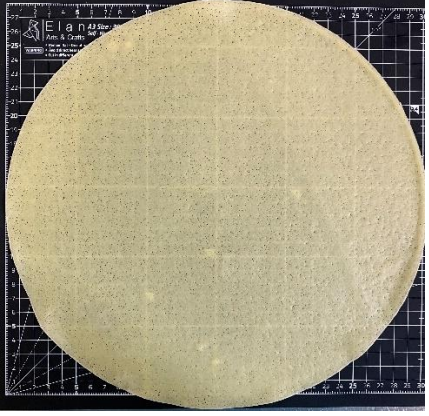

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

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 del lavoro, 1 36050 Quinto Vicentino (VI) - IT



Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Crespelle tonde, surgelate. Ø 30cm±1cm, spessore 1mm±2mm, peso 60g±5g</p> <p>Runder Pfannkuchen, gefroren. Ø 30cm±1cm, Teigdicke 1mm±2mm, Gewicht 60g±5g</p> <p>Round pancake, frozen. Ø 30cm±1cm, thickness 1mm±2mm, weight 60g±5g</p>	 

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:

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

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

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

Modalità di preparazione / Zubereitung / Cooking instruction:

Scongela le crêpes, farcire metà Crêpe, su un lato, con uno strato sottile di cioccolato, cuocere su piastra 10-12 sec a 90°C, piegare a metà, piegare in tre, e inserirle nel cono in cartone (se previsto).

Pfannkuchen auftauen lassen und bis zur Hälfte auf einer Seite mit einer dünnen Schicht Schokolade bestreichen. Offenen Pfannkuchen bei ca. 90 °C für 10 bis 20 Sekunden auf einer Platte kochen, zur Hälfte Falten und dann noch einmal bis zu Hälfte falten. Gekochte Pfannkuchen in die Kartontüte geben (wenn vorhanden).

Thaw the crêpes, fill half Crêpe, on one side, with a thin layer of chocolate. Heat on a plate for about 10-12 sec at 90 ° C and then fold in half, fold in three, and insert into the cone (if provided).

Condizioni di conservabilità / 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.

Lotto / Chrgennummer / Production batch: LYYDDD

Creto da: ET	Data: 12.04.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 12.04.2022	Funzione: AQ	AQ	

L	LOTTO / CHARGENUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRODUKTIONSKONSEKTIONESTAG 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:

Latte intero reidratato 49%, farina di **grano** tenero tipo "0" 34%, **uova** pastorizzate 13%, sale marino, proteine del **latte**.

Rehydriert **Vollmilch** 49%, **Weichweizenmehl** Typ "0" 34%, pasteurisiertes **Ei** 13%, Meersalz, **Milcheiweiße**.

Rehydrated whole **milk** 49%, **wheat** flour type "0" 34%, pasteurized **egg** 13%, sea salt, **milk** protein.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritional declaration:

Energia	Energie	energy	941 kJ/100g 223 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	3,9 g 2,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	38,7 g 4,9 g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	1,0 g
Proteine	Eiweiss	Proteins	7,7 g
Sale	Salz	salt	1,2 g

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	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
Latte / Milch / milk	Latte intero reidratato, rehydriert Vollmilch, rehydrated whole milk; Proteine del latte, Milcheiweiße, milk protein.
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain edible nuts
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten, may contain celery
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish
Crostacei / Krustentiere / crustaceans	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceans
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere molluschi, kann Weichtieren enthalten, may contain molluscs
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

Creato da: ET	Data: 12.04.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 12.04.2022	Funzione: AQ	AQ	

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / colibakterien / coliforms	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g / negativ	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g / negativ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0350 (5 x 60g) 300g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)*	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / pallet (pp)
	EAN Code 8-005145003505	EAN Code 8-005145203509	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in polipropilene con chiusura (art. 5040229) e disco in polistirolo (art. 5040324) Polypropylene bag with zip and polystyrene tray	Cartone neutro basi 30 Art. 50286 con etichetta/mit Etikette /with label EAN128	EPAL 96 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	42g (30g sacco/bag + 12g disco/tray)	310 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	342 g	3.046 g	312 + 5 kg
Altezza / Höhe / hight	10 mm	120 mm	2,07 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	370 mm	320 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	340 mm	320 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA

Etichetta cartone /
Kartonetikette / Cardbord
label

0350 CREPES BASI Ø 30CM

SURGELATI | TIEFGEFRORENE | ULTRACONGELADO |
FROZEN

Peso netto | Nettogewicht | **2.400g_e (8x300g)**
Peso neto | Net weight :

Conservare a | Konservieren bei | Conservacion a | keep at -18°C

Lotto: / Charennummer: **Lyydddd**
Loto: / Production batch:

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Mindestens haltbar bis: - Consumir **11/11/1111**
preferentemente antes del: - Best before:

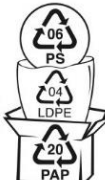


(01) 0 8005145 20350 9 (15) 111111 (10) Lyydddd (30) 08
Koch Snc, via Negrelli 16, I - 39100 Bolzano - www.kochbz.it - info@kochbz.it

Etichettatura ambientale /
Umwelt Etikettierung /
environmental labelling

SUPPORTO Plastica (6)
SACCHETTO Plastica (4)
CONF. ESTERNA Cartone (20)

Raccolta differenziata
Verifica le disposizioni
del tuo Comune



BASE Plastic (6)
BAG Plastic (4)
OUTER PACKAGING Carton (20)

Recycling
Check the regulations
of your municipality

<p>* 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)</p>	
<p>Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: 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"> • 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. <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"> • 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. <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"> • 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. <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>	

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

Creato da: ET	Data: 12.04.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: NF	Data: 12.04.2022	Funzione: AQ	AQ	