

Pizzetta margherita surgelate *

Doc Nr.: ST 72-1259

rev.: 00

* Pizza margherita - TK

*Pizza margherita - 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:



Per/für/for Koch Snc/ohg Via Negrelli Negrellistraße 16 I-39100 Bozen/Bolzano

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:		Marchio / Marke / Brand
<p>Pizza margherita pronta, surgelata Peso 30g ± 5g, Ø 8cm ± 2cm</p> <p>Pizza margherita, gefroren. Gewicht 30g ± 5g, Ø 8cm ± 2cm</p> <p>Pizza margherita ready, frozen. Weight 30g ± 5g, Ø 8cm ± 2cm</p>		

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD
On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Rimuovere la pizza dalla confezione e cuocerla ancora surgelata in forno pre-riscaldato, come indicato di seguito:
Forno statico: 200°C per circa 5 minuti. **Forno ventilato:** 200°C per circa 4 minuti. (A prodotto decongelato diminuire i tempi). Cuocere comunque fino alla completa fusione della mozzarella.

Pizza aus der Packung nehmen und noch tiefgefroren in den vorgeheizten Ofen geben. **Statischer Ofen:** 200°C, ca. 5 Minuten. **Umluftofen:** 200°C, ca. 4 Minuten. Bei bereits aufgetautem Produkt verringern sich die Zeiten. Im Ofen backen, bis der Käse schmilzt.

Remove the frozen pizza from the box and packaging and place in a preheated oven. **Conventional oven:** 200°C for around 5 minutes. **Fan-assisted oven:** 200°C for around 4 minutes. (Reduce cooking times if product has thawed.) Cook until mozzarella has completely melted.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
<p>**** & *** (-18°C) 12 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>**** & *** (-18°C) 12 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>**** & *** (-18°C) 12 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 / Chrgennummer / 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

Creato da: ET	Data: 22.03.2024	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 22.03.2024	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Farina di **grano** tenero, acqua, salsa al pomodoro 17% [passata di pomodoro, polpa di pomodoro (pomodoro, regolatore di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, sale marino, spezie, zucchero], mozzarella 17% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), lievito di birra, farina di **frumento** maltato olio di oliva, sale marino.

Weichweizenmehl, Wasser, Tomatensauce 17% [passierte Tomaten, Tomatenfruchtfleisch (Tomaten, Säureregulator: Zitronensäure), Sonnenblumenkernöl, Meersalz, Gewürze, Zucker], Mozzarella 17% (**Milch**, Salz, Milchfermente, mikrobielles Lab), Bierhefe, gemälztes **Weizenmehl**, Olivenöl, Meersalz.

Soft **wheat** flour, water, tomato pulp 17% [tomato sauce, tomato pulp (tomato, acidity regulator: citric acid), sunflower seed oil, sea salt, spices, sugar], mozzarella 17% (**milk**, salt, lactic ferments, microbial rennet), brewer's yeast, malted **wheat** flour, olive oil, sea salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / Nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	933 kJ/100g 221 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	5,2 g 2,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	33 g 1,0 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	1,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	10 g
sale	Salz	salt	1,5 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, soft wheat flour; Farina di frumento maltato, gemälztes Weizenmehl, malted wheat flour
Latte / Milch / milk	Mozzarella
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain egg;
Soia / soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy;
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard;
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish;
Crostacei / Krustentiere / crustaceans	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceas;
Lupino / Lupinen / lupin	Può contenere lupino, kann Lupinen enthalten, may lupin;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchten enthalten, may contain edible nuts;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent	25 g
Salmonella spp	frei / assente / absent	25 g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 17313 2.000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145273137	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio / Verpackungstyp / Packing type	Buste PE neutre (45+13+13) x 70 sp 0,04 art.5040203 2000g	Cartone G5K KB FFK/22222/EB art. 50288 mit Etikette / con etichetta / with labels: EAN128	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	36 g	230 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.036g	2.266 g	265 kg+ 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	260 mm	113 mm	1,51 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	450 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	700 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA

Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  <p>PIZZETTA MARGHERITA - cm 8 Surgelata - Frozen - Produto congelado - Surgelé</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>art. 17313</p> </div> </div> <p><small>IT - Ingredienti: farina di GRANO tenero, acqua, salsa di pomodoro 17% [passata di pomodoro, polpa di pomodoro, regolatore di acidità: acido citrico], olio di semi di girasole, sale marino, spezie, zucchero], mozzarella 17% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), lievito di birra, farina di FRUMENTO maltato, olio di oliva, sale marino. Può contenere: PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, CRUSTACEI, LUPINO, SENAPE, UOVA. Da consumarsi previa cottura. - PREPARAZIONE: in forno VENTILATO preriscaldato a 200°C e inserisci la pizza ancora surgelata per circa 4 minuti; in forno STATICO preriscaldato a 200°C e inserisci la pizza ancora surgelata per circa 5 minuti, in entrambi i casi fino a che la mozzarella non è completamente sciolta. CONSERVAZIONE: ****&*** (-18°C) da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sull'etichetta; **(-12°C) da consumarsi preferibilmente entro un mese; (-6°C) da consumarsi preferibilmente entro una settimana. Una volta scongelata, non ricongelare e deve essere conservato in frigorifero a 0°C/+4°C e consumato entro 24 ore. - Dichiarazione nutrizionale per 100g: energia 933kJ/221 kcal; grassi 5,2g, di cui acidi grassi saturi 2,6g; carboidrati 33g, di cui zuccheri: 1,0g; fibre 1,2g; proteine 10g; sale 1,5g. EN - Ingredients: Soft WHEAT flour, water, tomato pulp 17% [tomato sauce, tomato pulp (tomato, acidity regulator: citric acid), sunflower seed oil, sea salt, spices, sugar], mozzarella 17% (MILK, salt, lactic ferments, microbial rennet), brewer's yeast, malted WHEAT flour, olive oil, sea salt. May contain: FISH, SOY, NUTS, CRUSTACEANS, LUPIN, SENAPE, EGGS. To be consumed after cooking. - PREPARATION: in a VENTILATED oven, preheat to 200°C and insert the pizza still frozen for about 4 minutes; in a STATIC oven, preheat to 200°C and insert the pizza still frozen for about 5 minutes, in both cases until the mozzarella is completely melted. - STORAGE: ****&*** (-18°C) to be consumed preferably within the date indicated on the label; **(-12°C) to be consumed preferably within one month; (-6°C) to be consumed preferably within one week. Once thawed, do not refreeze and should be stored in a refrigerator at 0°C/+4°C and consumed within 24 hours. - Nutrition statements per 100g: energy 933kJ/221 kcal; fat 5.2g, of which saturated fatty acids 2.6g; carbohydrates 33g, of which sugars: 1.0g; fiber 1.2g; protein 10g; salt 1.5g. PT - Ingredientes: farinha de TRIGO mole, água, molho de tomate 17% [puré de tomate, polpa de tomate, regulador de acidez: ácido cítrico], óleo de sementes de girassol, sal marinho, especiarias, açúcar], mozzarella 17% (LEITE, sal, enzimas do leite, coagho microbiano), levedura de cerveja, farinha de TRIGO maltada, azeite, sal marinho. Pode conter: PEIXES, SOJA, LEITE, NUTS, SENAPE, LUPINO, EGGS, CRUSTÁCEOS. Para consumo após cozedura. PREPARAÇÃO: num forno VENTILADO, pré-aquecer a 200°C e inserir a pizza ainda congelada durante cerca de 4 minutos; num forno STATICO, pré-aquecer a 200°C e inserir a pizza ainda congelada durante cerca de 5 minutos, em ambos os casos até que a mozzarella esteja completamente derretida. MODO DE CONSERVAÇÃO: ****&*** (-18°C) > Ver Consumir de preferência antes de: **(-12°C) 1 mês, (-6°C) 1 semana; No congelador doméstico consumir preferencialmente entre 3 dias. No frigorífico consumir preferencialmente dentro de 1 dia. Uma vez descongelado, não congelar novamente e consumir entre 24 horas. VALORES NUTRICIONAIS POR 100g: Energia 933kJ/221kcal; Gorduras: 5,2g, dos quais gorduras saturadas 2,6g; Hidratos de carbono 33g; dos quais açúcares 1,0g; Fibras 1,2g; Proteínas 10g; Sal 1,5g. FR - Ingrédients : farine de BLE tendre, eau, sauce tomate 17% [purée de tomates, pulpe de tomates (tomates, régulateur d'acidité: acide citrique), huile de tournesol, sel marin, épices, sucre], fromage mozzarella 17% (LAIT, sel, ferments lactiques, présure microbienne), levure de bière, farine maltée de BLE, huile d'olive, sel de mer. Peut contenir : POISSON, SOYA, SAUVEUR, CRUSTACÉES, LUPIN, SENAPE, ŒUFS. A consommer après la cuisson. - PRÉPARATION : au four VENTILÉ, préchauffez à 200°C et insérez la pizza encore surgelée pendant environ 4 minutes ; au four STATIQUE, préchauffez à 200°C et insérez la pizza encore surgelée pendant environ 5 minutes, dans les deux cas jusqu'à ce que la mozzarella soit complètement fondue. - CONSERVATION : ****&*** (-18°C) à consommer de préférence dans les délais indiqués sur l'étiquette ; **(-12°C) à consommer de préférence dans un délai d'un mois ; (-6°C) à consommer de préférence dans un délai d'une semaine. Une fois décongelé, ne pas recongeler et doit être conservé au réfrigérateur à 0°C/+4°C et consommé dans les 24 heures. - Déclaration nutritionnelle pour 100g : énergie 933kJ/221 kcal ; matières grasses 5,2g, dont acides gras saturés 2,6g ; glucides 33g, dont sucres : 1,0g ; fibres 1,2g ; protéines 10g ; sel 1,5g.</small></p> <p>Lotto Batch Lote Los: Lyyddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il Best before Consumir de preferência antes de à consommer de préférence avant le: 11/11/1111</p> <p>Prodotto e confezionato per / Produced and packed for / Produzido e embalado para / Produit et emballé pour: KOCH Snc Via Negrelli, 16 - 39100 Bolzano IT</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>2000g^e</p>  <p>(01) 0 8005145 27313 7 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 01</p> </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div>
---	--

Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>SACCHETTO Plastica (4)</p> <p>CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20)</p> <p>Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;">  </div> <div style="width: 45%;"> <p>BAG Plastic (4)</p> <p>OUTER PACKAGING Carton (20)</p> <p>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: <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. 	
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 <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. 	
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 <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. 	
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

Creato da: ET	Data: 22.03.2024	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: NF	Data: 22.03.2024	Funzione: AQ	AQ	