



***Kartoffelnocken – tiefgefroren**

Gnocchi potatoes- 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 prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Tradizionali palline di pasta rigate di colore crema;

lunghezza: 32 mm, larghezza: 19 mm; peso 5-7 g

Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln;

Länge: 32 mm, Breite: 19 mm; Gewicht 5-7 g

Traditional ball-shaped pasta with stripes, cream coloured;

length: 32 mm, width: 19 mm; weight 5-7 g



Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / labels 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, Lotto, MHD

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata bollente e lasciare bollire per ca. 3-4 minuti fino a che vengono a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 3-4 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens. Geeignet auch als Beilage.

The frozen Gnocchi in boiling salt and cook for 3-4 minutes until the gnocchi float to the top sieve, and with sauces of your own. Suitable also as supplement.

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: onsume 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.

Creato da: NF	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: PC	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / Ingredients: [Ricetta-Rezeptur-Recipe: R 73-024]

Purea di patate 74% (acqua, patate, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma ed estratto naturale di paprica], fecola di patata), semola di **grano** duro, farina di **frumento** tipo "0", farina di mais, **uovo** pastorizzato, farina di riso (spolvero), **latte** in polvere (**latte** e sieroproteine di **latte** in polvere), sale iodato, noce moscata.

Kartoffelpüree 74% (Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Kurkuma und natürliches Paprikaextrakt], Kartoffelstärke), **Hartweizengriess**, **Weizenmehl** Typ "0", Maismehl, pasteurisiertes **Ei**, Reismehl (zur Bestreuung), **Milchpulver** (**Milchpulver** und **Molkeproteinpulver**), jodiertes Salz, Muskatnuss.

Potato puree 74% (water, potatoes, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, turmeric and natural paprika extract], potato starch), **semolina**, **wheat** flour "0", maize flour, pasteurized **egg**, rice flour (sprinkling), **Milk** powder (**milk** powder and **wheyproteins** powder), iodized salt, nutmeg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	630 kJ/100g 149 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	0,9 g <i>0,3 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	30 g <i>0,8 g</i>
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,8 g
Proteine	Eiweiss	Protein	3,8 g
sale	Salz	salt	0,60 g

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

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
latte / Milch / milk	Latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei egg;
Solfiti / Sulfite / sulfites	fiocchi di patate, Kartoffelflocken, potato flakes;
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia / kann Spuren von Soja enthalten / may contain traces of soy

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (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	frei / assente / absent 25 g	frei / assente / absent 25 g
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	3 MPN/g

Creato da: NF	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: NF	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Code: 0208 1000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145002089	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145202083	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET12 + PE40 fascia 430 Art. 5010130 1000 gr	Cartone GSB stampato KBSK 263/C Art. 50226 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	8 g	260 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.340 g (+ 80 g cs)	764 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	40 mm	195 mm	1,71 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Code: 0008 600 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000085	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN:	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET12 + PE40 fascia 430 Art. 5010129 600 gr	Cartone GSB stampato KBSK 263/C art. 50226 con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 12 cs / ck	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	6 g	260 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	606 g	7460 g (+ 72 g cs)	605 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	40 mm	195 mm	1,90 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	195 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von: MKT _____

Approvato da / freigegeben von: COMM _____

Creato da: NF	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: NF	Data: 08/04/2019	Funzione: AQ	AQ	