



***Eierteig – TK**

Pasta with egg – 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:

Pasta all'uovo precotta e surgelata di colore gialla,
 se con spinaci (colore verde)

Vorgekochter und anschließend tiefgefrorener Eierteig (gelb),
 wenn mit Spinat (grüne Farbe)

Paste consisting of egg and semolina precooked and frozen (yellow)
 when spinach (green)



all'uovo



con spinaci

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: 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.

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.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature, then use to cook without having already precooked. Prepare lasagne of your choice, baked sprinkle with grated cheese.

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.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: ricetta all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-033]

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

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

Creato da: NF	Data: 12.01.2015	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: PC	Data: 12.01.2015	Funzione: AQ	AQ	

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 / Nährwert Deklaration / nutritives declaration:

			all'uovo	agli spinaci
Energia	Energie	energy	941 kJ/100g 222 kcal/100g	918 kJ/100g 217 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	2,2 g <i>0,6 g</i>	2,4 g <i>0,7 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g <i>0,9 g</i>	35 g <i>1,3 g</i>
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	1,8 g	1,6 g
Proteine	Eiweiss	Protein	8,7 g	13 g
Sale	Salz	Salt	0,39 g	0,34 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	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / target	Valore massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	3 MPN / g
Lieviti e muffe / Hefen u. Schimmel / yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 8028 500 g Misura foglio [3 fogli] 260 x 420 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145080285	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145280289	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna PA/PE VAC M100 (521_U) – OPA/PE (516_O) sottovuoto + interfogli art. 5011007 + con etichetta, with label mit Etikette 500 g	Cartone G5 KBSK/263/C art. 50253 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 12 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	13 g	240 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	513 g	6.396 g (+ 156 g cs)	711 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	125 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	120 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 8328 2500 g GASTRO Misura foglio [12 fogli] 280 x 475 mm +/- 10 mm) Spessore pasta: 1,2 +/- 0,1 mm	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145083286	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145283280	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna stampata art. 5010914 PA/PE VAC M100 (560_U) – OPA/PE (540_O) sottovuoto + interfogli art. 5011005 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
Tara / tare	82 g	285 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.582 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	480 mm	505 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 87328 2500 g GASTRO verde Misura foglio [12 fogli] 280 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 + con etichetta, with label mit Etikette all.3) 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
Tara / tare	82 g	285 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.582 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	480 mm	505 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM** _____

Creato da: NF	Data: 12.01.2015	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 12.01.2015	Funzione: AQ	AQ	