



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 sfoglia Hotel 1000g (2 x 500g)

2 panetti di sfoglia pronta di spessore di colore crema:
 Spessore: 9 ± 1 mm, dimensioni: 270 x 190 ± 20 mm

2 cremefarbigе Teigblätter :
 Dicke: 9 ± 1 mm, Maße: 270 x 190 ± 20 mm

2 cream coloured dough sheets:
 Thickness: 9 ± 1 mm, dimensions: 270 x 190 ± 20 mm



2x500 g

Pasta sfoglia Hotel 1500g (3 x 500g)

3 panetti di sfoglia pronta di spessore di colore crema:
 Spessore: 9 ± 1 mm, dimensioni: 270 x 190 ± 20 mm

3 cremefarbigе Teigblätter :
 Dicke: 9 ± 1 mm, Maße: 270 x 190 ± 20 mm

3 cream coloured dough sheets:
 Thickness: 9 ± 1 mm, dimensions: 270 x 190 ± 20 mm

Pasta sfoglia 500 (2 x 250g)

2 panetti di sfoglia pronta di spessore di colore crema.
 Spessore 10 ± 2 mm, dimensioni: 135 x 190 ± 5 mm

2 cremefarbigе Teigblätter .
 Dicke 10 ± 2 mm, Maße: 135 x 190 ± 5 mm

2 cream coloured dough sheets:
 Thickness: 10 ± 3 mm, dimensions: 135 x 190 ± 5 mm



2 x 250 g

Etichettatura e conservabilità / Etiketе 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, expiry date.

Zubereitung / Preparazione / cooking instructions:

1) Lasciare scongelare per circa 30 minuti ogni singolo panetto
 Jeden der Teigblöcke ca. 30 Minuten auftauen lassen.
 Let each individual dough sheet thaw for around 30 minutes.

2) Infarinare il piano di lavoro, stendere singolarmente ogni panetto e proseguire con la lavorazione abituale.
ATTENZIONE: non impastare, solo stendere!
 Die Teigblöcke einzeln auf einer vorher reichlich bemehlten Fläche mit einem Teigroller ausrollen und wie gewohnt verarbeiten.
ACHTUNG: nicht kneten, nur ausrollen!
 Thoroughly dust working surface with flour then roll out each dough sheet and proceed as usual.
N.B.: do not knead the dough, just roll it out!

3) Informare quindi in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 180°-200°C e cuocere fino alla doratura desiderata.
 Im vorgeheizten Backrohr bei einer Temperatur von ca. 180-200°C bis zur gewünschten Bräunungsstufe backen.
 Bake in a preheated oven at 180°-200°C until golden-brown as required.

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	

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:	CONSERVATION AT HOME:
**** o *** (-18°C) 18 mesi	**** oder *** (-18°C) 18 Monate	**** or *** (-18°C) 18 months
** (-12°C) un mese	** (-12°C) ein Monat	** (-12°C) one month
* (-6°C) una settimana	* (-6°C) eine Woche	* (-6°C) one week
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.	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.	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-Rezeptur-Recipe R 73-121]

Farina di **frumento** tipo "00", 29% margarina vegetale [olii e grassi vegetali –palma e girasole- , acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], acqua, sale iodato, aroma burro, farina di **frumento** maltato

Weizenmehl Typ "00", 29% pflanzliche Margarine[pflanzliche Öle und Fette-Ölpalme und Sonnenblume- Wasser, Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471-Ölpalme)], Wasser, jodiertes Speisesalz, Butteraroma, **Weizenmalzmehl**.

Wheat flour type "00", 29% vegetable margarine margarine [oils and vegetable fats-palm and sunflower- ,water, emulsifying: (E471-palm)]water, iodized salt, butter flavor, malted **wheat** flour.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	338 kcal/100g 1414 KJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	17 g 8,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	38 g 0,6 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,3 g
Proteine	Eiweiss	Protein	6,6 g
sale	Salz	salt	0,67 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	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Malto, Malzmehl, malt;
Uovo / Ei / egg	Può contenere tracce d'uovo, kann Spuren von Ei enthalten, to contain traces of egg (PF-C)

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 1.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito rid. / 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	assente / absent 25 g / negativ	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g / negativ	3 MPN/g
Lieviti & muffe / Hefen & Schimmel / yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creato da: NF	Data: 12/01/2015	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 12/01/2015	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0014 500g (2 x 250g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000146	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200140	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	sacchetto stampato PET12 + PEBL40 fascia 480 art. 5010303 500 gr	Cartone G5 KBSK/263/C art. 50253 con etichetta-mit Etikette-with label EAN128 12 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	6 g	230 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	506 g	6.072 g (+72 g cs)	702 kg ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	115 mm	1,53 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	200 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 0214 1000g (2 x 500g) HOTEL	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145002140	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145202144	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	sacchetto stampato PP Coex 490-30 art. 5010301 1000 gr	Cartone Hotel stampato KBSK/262/C art. 50228 con etichetta-mit Etikette-with label EAN128 10 cs / ck	EPAL 80 ck / pp 16 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	6 g	175 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.006 g	10.235 g (+ 60 g cs)	839 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	225 mm	1,30 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	190 mm	205 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	290 mm	295 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 0114 1500g (3 x 500g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001143	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145021141	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro COEX 30 F 530 Art.5010205 con etichetta / mit Etikette / with label 1.500g	Cartone Hotel stampato KBSK/262/C art. 50228 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 8 cs / ck	EPAL 80 ck / pp 16 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	200 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.508 g	12.264 g (+ 48 g cs)	1000 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	22 mm	220 mm	1,25 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	200 mm	195 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	320 mm	295 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	