

***Kartoffelnocken – TK****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:

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;

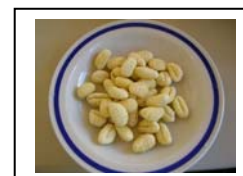
lunghezza: 32 mm, larghezza: 19 mm; peso 5 - 7 g.

Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln;

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

Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes;

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 appaiono: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o TMC.

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

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 4-5 minuti affinché vengano a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 4-5 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 4-5 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:	HAUSHALTS-AUFBEWAHRUNG:	CONSERVATION AT HOME:
**** g. *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) un mese * (-6°C) una settimana	**** oder *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) ein Monat * (-6°C) eine Woche	**** g. *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) one month * (-6°C) one week
Nello scompartimento 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.	Im Tiefkühlfach innerhalb drei Tagen verbrauchen. Im Kühlschrank innerhalb von einem Tag verbrauchen. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden verbraucht werden.	In the freezer: Consume 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: [Ricetta-Rezept-recipe: R 73-002]**

Purea di patate 76% (Acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali], fecola di patate), farina di frumento tipo "0", granito di grano tenero, farina di mais, farina di riso (spolvero), sale iodato.

Creato da: TO	Data: 20.12.2011	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: PG	Data: 20.12.2011	Funzione: DG	AQ	

Kartoffelpüree 76% (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Antioxidationsmittel E304, Säureregulator E330, Stabilisator E450i, natürliche Aromen] , Kartoffelstärke), Weizenmehl Typ "0", Weichweizengriess, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuerung), jodiertes Salz.

Potato puree 76% (water, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, antioxidant E304, acidity regulator E330, stabilizer 450i, natural flavors], potato starch), wheat flour "0", wheat's granite, cornstarch, rice flour (sprinkling), iodized salt.

Tabella nutrizionale / Nährwertabelle / nutritive values:

			R 73-002
Valore energetico	Energiebrennwert	energy values	614 KJ/100g 145 kcal/100g
Proteine	Eiweiss	Proteins	3,5 %
Carboidrati di cui zuccheri	Kohlenhydrate davon Zucker	Carbohydrates of which sugars	30,6 % 0,12 %
Grassi di cui saturi	Fett davon gesättigte Fette	Fats of which saturated	0,5 % 0,14 %
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	2,0 %
sodio	Natrium	sodium	0,4 %

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

Allergeni / Allergene / allergenics (DIR. 2003/89/CE)

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess wheat's granite;
latte / Milch / milk	Puo' contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk [GP, GS]
Uovo / Ei / egg	Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Ei enthalten, can contain traces of egg [GP, GS]
Solfiti / Sulfite / sulfites	Puo' contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfiten enthalten, can contain traces of sulfites [GP, GS]

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

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice Code 8108	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145081084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145281088	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PETR 40 fascia 430 Art. 5010305 all.1) 1000 gr	Cartone GC stampato Art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	296 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.376 g (+80 cs)	767 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	170 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm

Codice Code 8208	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145082081	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145282085	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro neutraler Sack PET + PEL FLEXO fascia 630 con etichetta / mit Etikette / with label Art. 5010302 2.500 gr	Cartone GC stampato Art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label 4 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	14 g	296 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.514g	10.352 g (+ 56 cs)	765 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	330 mm	390 mm	120 cm

all.1)



Approvato da / freigegeben von: MKT _____ Approvato da / freigegeben von: COMM _____

Creato da: TO	Data: 20.12.2011	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PG	Data: 20.12.2011	Funzione: DG	AQ	