



**\*Ravioli mit Ricotta-Spinat – TK**

**Ravioli with ricotta-spinach-filling – 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:**

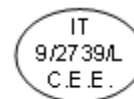
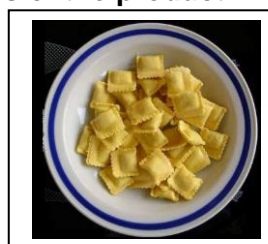
Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment via Negrelli / Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Pasta all'uovo fresca (rettangolare) con ripieno ricotta-spinaci.  
Peso medio 3-5 gr. ; misura 25 x 30 mm ± 3 mm.

Frische Eierteig (quadratisch) gefüllt mit Ricotta-Spinatfüllung  
Durchschnittliches Gewicht 3- 5 gr. ; Größe: 25 x 30 mm ± 3 mm.

Fresh egg pasta (quadratic) with ricotta-spinach filling.  
Weight 3-5 gr. ; dimensions: 25 x 30 mm ± 3 mm.



**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, Lottonr, MHD.

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

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Versare il prodotto surgelato in acqua salata bollente e far cuocere a fuoco moderato per ca. 5-7 minuti, comunque affinché vengano a galla. Scolare e condire con delle salse.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 5-7 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Put the frozen product into boiling, salty water and cook for about 5-7 Minutes (until they come up to the surface of the water). Take out of the water and serve with melted butter and parmesan cheese, ham and cream, tomato sauce or other sauce of your liking. Alternatively you can also enjoy as a side dish.

**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-Rezept-recipe: R73-091 / R 73-107]

**PASTA 70%:** Semola di **grano** duro 68%, **uova** pastorizzate 20%, acqua, sale iodato, olio d'oliva.

**RIPIENO 30%:** ricotta 35% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità E270), spinaci 35%, pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo "0", acqua, sale), cipolla, sale iodato, formaggio grattugiato <1 % (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**uovo**), **latte** in polvere <1 % (**latte** e sieroproteine del **latte** in polvere), pepe nero, noce moscata.

**TEIG 70%:** **Hartweizengriess** 68%, pasteurisiertes **Ei** 20%, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

**FÜLLUNG 30%:** Ricotta 35% (**Molke**, Salz, Säureregulator: E270), Spinat 35%, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Zwiebel, jodiertes Salz, Reibkäse <1 % (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozeum-**Eiprotein**), **Milchpulver** <1 % (**Milch-** und **Molkeprotein** pulver), schwarzer Pfeffer, Muskatnuss.

**PASTE 70 %:** **Semolina** 68%, pasteurized egg 20%, water, iodized salt, olive oil.

**FILLING 30 %:** Ricotta 35% (**whey**, salt, acidity regulator: E270), spinach 35%, crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), onion, iodized salt, rubbed cheese <1 % (**milk**, salt, preservative: lysozyme-), powder **milk** <1 % (**milk** and **wheyprotein** powder), black pepper, nutmeg.

## Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	1052 kJ/100g 249 kcal/100g
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fett</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>4,7 g</b> 2,1 g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>44 g</b> 0,6 g
<b>fibre alimentari</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>food fibre</b>	<b>3,1 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Proteins</b>	<b>12 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>1,6 g</b>

## Allergene / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenic	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat semolina; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; ricotta ( <b>Frischkäse</b> ); ( <b>lisozima</b> )
Latte / Milch / milk	ricotta ( <b>Frischkäse</b> ); latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
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
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococchi</b>	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	assente / absent 25 g	assente / absent 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	assente / absent 25 g	< 3 MPN/g

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

<b>Codice / Art / Code:</b>  <b>0128</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b>  Codice / Code EAN: 8-005145101287	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b>  Codice / Code EAN: 8-005145201284	<b>Pallet / Palette / pallet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type</b>	Sacchetto stampato PET12+PE40 fascia 480 Art. 5010911	Cartone 2 stampato KBSK 262/C art. 50209 con etichetta/mit Etiketle/with label EAN128 6 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	8 g	230 g	20 $\pm$ 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.008 g	6.278 g ( + 48 g cs)	529 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>	40 mm	175 mm	1,73 $\pm$ 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>	160 mm	260 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>	260 mm	385 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM** \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 11.11.2019	Funzione: AQ	Responsabile processo:	<b>Pag 3 di 3</b>
Controllato da: NF	Data: 11.11.2019	Funzione: AQ	AQ	