

KOCH snc		
Scheda tecnica – Spezifikation – specification sheet		
Pasta Kataifi - surgelata	Doc Nr.: ST 72-945 rev.: 03	

Kataifi-Teig - TK

Pasta Kataifi - frozen

Prodotto e confezionamento per / produziert und abgepackt für / produced and packed for:
 Koch ohg/snc, Via Negrelli Negrellistraße 16, 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:		Marchio / Marke / Brand
Pasta a filamenti sottili adatta per creazioni dolci e salate. Lunghezza: 27 mm (+ / - 2 mm); Spessore: 64 mm (+ / - 1 mm); Larghezza: 94 mm (+ / - 2 mm); Colore: giallo chiaro Feiner Fadenteig geeignet für süße und salzige Kochkreationen. Länge: 27 mm (+ / - 2 mm); Dicke: 64 mm (+ / - 1 mm); Breite: 94 mm (+ / - 2 mm); Farbe: hellgelb Fine paste suitable for sweet and salty creations. length: 27 mm (+ / - 2 mm); thickness: 64 mm (+ / - 1 mm) width: 94 mm (+ / - 2 mm); colours: pale yellow		

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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, Lotto nr., MHD. On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:

Lasciare scongelare il prodotto surgelato a temperatura ambiente per due ore. A seconda dell'uso può essere scelto il tempo di cottura. Il prodotto non è adatto per la cottura in microonde. Da consumarsi previa cottura.

Das tiefgefrorene Produkt zwei Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Je nach Gebrauch, können Sie die Koch- oder Backzeit bestimmen. Das Produkt ist nicht für die Mikrowelle geeignet. Nur gegart verzehren.

Defrost the frozen product at room temperature for two hours. Depending on use, you can determine the cooking or baking time. The product is not suitable for the microwave. To be consumed after cooking.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) 1 mese * (-6°C) 1 settimana (0°C) 3 giorni	**** & *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) 1 Monat * (-6°C) 1 Woche (0°C) 3 Tage	**** & *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) 1 month * (-6°C) 1 week (0°C) 3 days
* Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.	In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Creato da: GS	Data: 08.09.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 08.09.2021	Funzione: AQ	AQ	

Lotto / Chrgennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

Esempio/Beispiel/Example:

L18355 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:**

Farina di **grano** tenero, acqua, amido di mais, olio di semi di girasole, sale, emulsionante: lecitina di **soia**, conservante: sorbato di potassio

Weichweizenmehl, Wasser, Maisstärke, Sonnenblumenkenöl, Salz, Emulgator: **Sojalecithin**, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat

Wheat flour, water, corn starch, sunflower seed oil, salt, emulsifier: **soya** lecithin, preservative: potassium sorbate

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	1241 kJ/100g 297 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	1,3 g 0,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	66,5 g 1,9 g
Fibre	Ballaststoffe	Fibre	0,9 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,7 g
sale	Salz	salt	1,0 g

OGM / GVO / GMO

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Das Produkt ist nicht gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
soia / Soja / soya	Lecitina di soia, Sojalecithin, soya lecithins

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valori massimi / Grenzwerte / reject
Escherichia Coli / E.Coli	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / frei / absent 25 g
Listeria monocytogenes	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creato da: GS	Data: 08.09.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 08.09.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0533 500 g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145053302	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145053326	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato Art. 5010607 500g	Cartone con etichetta / mit Etikette / with label EAN128) 12 cs / ck	EPAL 80 ck / pp 8 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	26 g	222 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	526g	6.534 g (incl. 264g cs)	542 kg ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	45mm	160 mm	1,43 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	100mm	235 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	240mm	400 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture		NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			

* Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)	
Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011	
I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore: • Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i • Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i • Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i • Reg. EU 174/2015 • DPR 777/82 e s.m.i. • DM 21/03/73 e s.m.i. Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i.. Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i.. Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung • EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO 174/2015 • DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind. Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen. The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation • EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements • EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. 174/2015 • DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements • DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements. Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials. The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.	

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA