



*Ravioloni mit Gemüsefüllung, vorgekocht und tiefgekühlt

*Ravioloni with vegetables-filling, precooked and frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 4

Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:

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

IT
9 2739 L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pasta fresca all'uovo (rettangolare) con ripieno a base di verdure, precotti e surgelati. Peso 13 ± 1 g; $\varnothing$ 45 mm $\pm$ 5 mm, spessore: 1 cm. FrISChe Eierteig (rechteckig) mit Füllung auf Gemüsebasis, vorgekocht und tiefgekühlt. Gewicht 13 ± 1 g; $\varnothing$ 45 mm $\pm$ 5 mm, Dicke: 1 cm. Fresh egg pasta (rectangular) with filling based on vegetables, precooked and frozen Weight 13 ± 1 g; $\varnothing$ 45 mm $\pm$ 5 mm, tickness: 1 cm.	 

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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. 2 minuti, comunque fino a che vengono a galla. Scolare e condire con delle salse.

Das gefrorenen Produkt in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten langsam kochen bis das Produkt hochschwimmt. Abseihen und mit beliebigen Saucen servieren.

Put the frozen product in boiling salted water and cook over medium heat for approx. 2 minutes or so that 'come to the surface. Drain and serve with sauces.

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

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

Creto da: GS	Data: 19.11.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 19.11.2021	Funzione: AQ	AQ	

Lotto / Chargennummer / 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:** [ricetta-Rezept-recipe: R73-095 / R 73-111]**PASTA 70%:** Semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate 20%, farina di **frumento** tipo "0", acqua, sale iodato, olio d'oliva.**RIPIENO 30%:** ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 20%, carote 13,5%, pangrattato (farina di **frumento** tipo "0", acqua, sale), cipolla 10%, broccoli 6,5%, zucchine 6,5%, patate 5%, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), porro 3%, fiocchi di patate 2%, olio d'oliva, sale iodato, pepe nero, aglio in polvere, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, alloro, noce moscata, rosmarino.**TEIG 70%:** **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Ei** 20%, **Weichweizenmehl** Type „0“, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.**FÜLLUNG 30%:** Ricotta (**Molke**, Salz, Säureregulator: Milchsäure), Spinat 20%, Karotten 12,5%, Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ "0", Wasser, Salz), Zwiebel 10%, Brokkoli 6,5%, Zucchini 6,5%, Kartoffel 5%, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym vom **Ei**), Lauch 3%, Kartoffelflocken 2%, Olivenöl, jodiertes Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauchpulver, Geschmackverstärker: Mononatriumglutamat, Lorbeer, Muskatnuss, Rosmarin.**PASTE 70%:** **Semolina**, pasteurised egg 20%, soft **wheat** flour, water, iodized salt, olive oil.**FILLING 30%:** Ricotta (**whhey**, salt, acidity regulator: E270), spinach 20%, carrots 12,5%, crumbs (**wheat** flour "0", water, salt), onion 10%, broccoli 6,5%, courgettes 6,5%, potatoes 5%, grated cheese (**milk**, salt, preservative: lysozyme from **egg**), leek 3%, potato flakes 2%, olive oil, iodized salt, black pepper, garlic powder, flavour enhancer: monosodium glutamate, laurel, nutmeg, rosemary.**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

Energia	Energie	energy	856kJ/100g 203kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	4,7g 1,4g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	31g 1,9g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	3,2g
Proteine	Eiweiss	Proteins	7,6g
sale	Salz	salt	1,0g

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

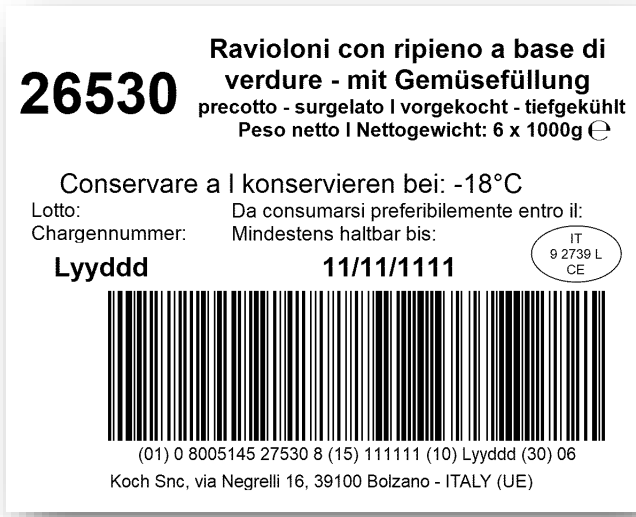
Allergene / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese; (lisozima)
Latte / Milch / milk	Ricotta; formaggio grattugiato, Reibkäse, grated cheese;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard

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	< 1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 10 (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 / Staphylococchi	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 26530 1.000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145265309	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145275308	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro PET12 + PE 40 Art.5010901 1000 gr	cartone GSB 6 cs / ck KBSK/262/C art.50226 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.338 g (+cs 48g)	476 kg ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) Recycling Check the regulations of your municipality		

* 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