



*Eierteig – vorgekocht und TK

Egg pasta – precooked and frozen

Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 3-5

Codice / Code EAN: vedi pag. / siehe Seite / see page 3-5

Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt /

produced and packed:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100
Bozen / BolzanoIT
9 2739 L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata di colore gialla, se con spinaci (colore verde) Vorgekochter und tiefgefrorener frische Eierteig (gelb), wenn mit Spinat (grüne Farbe) Pre-cooked and frozen fresh egg pasta (yellow) when spinach (green)	

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:

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, quindi usare senza cucinare essendo già precotta. Preparare le lasagne di Vs. gradimento, sfornate cospargete con del formaggio grattugiato.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature, then use to cook because already precooked. Prepare the lasagne of your choice, baked sprinkle with grated cheese.

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

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 / PRÜDUKTIONSKONSEKTIONESTAG 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 all'uovo / mit Ei / with egg [R 73-031]Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.**Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.**Semolina**, pasteurized **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.**Ingredienti / Zutaten / ingredients:** ricetta agli spinaci / mit Spinat / with spinach [R 73-035]Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, spinaci in polvere (1,3%), olio d'oliva, sale iodato.**Hartweizengrieß**, pasteurisiertes **Ei** (20%), Wasser, Spinatpulver (1,3%), olio d'oliva, jodiertes Salz.**Semolina**, pasteurized **egg** (20%), water, spinach powder (1,3%), olive oil, iodized salt.**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

			all'uovo	agli spinaci
Energia	Energie	energy	916 kJ/100g	918 kJ/100g
			216 kcal/100g	217 kcal/100g
Grassi	Fette	Fats	1,9 g	2,4 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>of which saturates fatty acids</i>	0,5 g	0,7 g
Carboidrati	Kohlenhydrate	Carbohydrates	41 g	35 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>davon Zucker</i>	<i>of which sugars</i>	1,4 g	1,3 g
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	1,8 g	1,6 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,9 g	13 g
Sale	Salz	Salt	0,4 g	0,34 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	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard

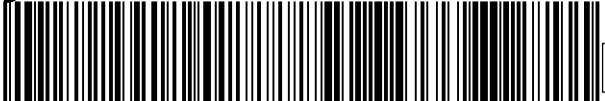
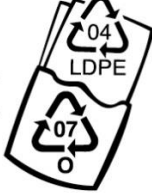
Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

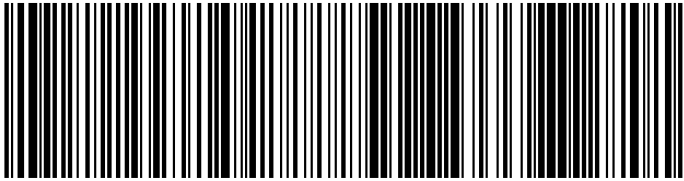
	Valore standard / Standardwerte / target	Valore massimo / Grenzwerte / reject
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	

Creto da: NF	Data: 07.02.2023	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 6
Controllato da: NF	Data: 07.02.2023	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 8028 - 500 g Misura foglio [3 fogli] 260 x 420 mm +/- 10 mm)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145080285	Cartone / Karton / cardboard box(ck) Codice / Code EAN: 8-005145280289	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Parte superiore esterna Bobina neutra con etichetta IT-DE OPALEN 70 F516 (3 fogli Blätter/sheets) misura foglio 260 x 420 mm +/- 10 mm art. 5010907 Interfogliatura Interfoglio blu art. 5011010 copripasta trasparente art. 5040219 Parte inferiore esterna Bobina neutra sottovuoto VAC M 100 F 521 Art 5011001	Cartone G5 KBSK/263/C art. 50253 con etichetta, with label mit Etikette EAN128 12 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	13 g	240 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	513 g	6.396 g (+ 156 g cs)	711 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	125 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	120 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	240 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture		NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label			
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4) Recycling Check the regulations of your municipality		

Codice / Art / Code: 8328 - 2500 g GASTRO Misura foglio [12 fogli] 275 x 475 mm +/- 10 mm) Spessore pasta: 1,2 +/- 0,1 mm	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145083286	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145283280	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna stampata con etichetta art. 5010914 PA/PE VAC M100 (560_U) – OPA/PE (540_O) sottovuoto + Interfogli blu art. 5011010 <u>lingue / Sprachen / languages:</u> <u>IT, DE, EN, HU, PT, ES, FR, SL</u> 2500 g	Cartone EGC stampato KBSK 262/C art. 50248 4 cs / ck con etichetta, with label mit Etikette EAN 128	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	82 g	285 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.582 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	20 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	480 mm	505 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	8328 PASTA ALL'UOVO CIAO EIERTEIG EGG PASTA PASTA CON HUEVO JAIČNA TESTENINA PLAQUE À LASAGNE LASAGNE TÉSZTA (TOJÁSOS) MASSA DE OVO PRECOTTO SURGELATO VORGEKOCHT UND TIEFGEKÜHLT PRECOOKED AND FROZEN PRECOCIDA ULTRACONGELADA PRÉCUITES ET SURGELÉE FŐZVE ÉS FAGYASZTVA PREDKUHANÁ IN HITRO ZAMRZNIJENA PRECOZIDA CONGELADA PESO NETTO NETTOGEWICHT NET WEIGHT PESO NETO NETO TEŽA POIDS NET NETTÓ TÖMEG PESO LIQUIDO: 4 x 2,5kg CONSERVARE A KONSERVIEREN BEI KEEP AT CONSERVAR A A CONSERVER À MEGÓRIZNI A HRANITI PRI ARMAZENAR A -18°C Lotto Chargennummer Da consumarsi preferibilmente entro il Mindestens haltbar bis Best before Consumir preferentemente antes de Uporabno najamanj do A consumer de préférence avant le Minőséget megőrizi Consumir de preferència antes del: 11/11/1111 Lyyddd  (01) 0 8005145 28328 0 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 04 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4) Recycling Check the regulations of your municipality		

Codice / Art / Code: 87328 2500 g GASTRO verde Misura foglio [12 fogli] 275 x 475 mm +/- 10 mm) Spessore pasta: 1,2 +/- 0,1 mm	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145873283	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145373288	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna PA/PE VAC M100 (560_U) – OPA/PE (540_O) sottovuoto + interfogli art. 5011005 2500 g	Cartone EGC stampato KBSK 262/C art. 50248 4 cs / ck con etichetta, with label mit Etikette EAN 128	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	82 g	285 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.582 g	10.613 g (+ 328 g cs)	911 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	20 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	480 mm	505 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	87328 Pasta all'uovo CIAO con spinaci - Eierteig mit Spinat Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Peso netto - Nettogewicht: 4 x 2.5kg e Lotto Chargennummer: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: 11/11/1111  (01) 0 8005145 37328 8 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 04 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) DIVISORI Plastica (4) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) DIVIDERS Plastic (4) 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