



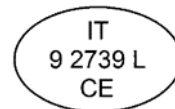
*Kartoffelnocken – TK

Gnocchi potatoes – frozen

Codice / Code: vedi pag. / siehe Seite / see page 3-4

Codice / Code EAN: vedi pag. / siehe Seite / see page 3-4

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

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


Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma ovoidale, color crema; lunghezza: 32 ± 3 mm, larghezza: 20 ± 3 mm; peso 5 - 7 g. Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln; Länge: 32 ± 3 mm, Breite: 20 ± 3 mm; Gewicht 5 - 7 g. Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes; length: 32 ± 3 mm, width: 20 ± 3 mm; weight 5 - 7 g.	


Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: 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. 2 minuti, cmq finchè vengono a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen Gnocchi into boiling salty water and cook for 2 minutes, until the gnocchi come up to the top. Drain and serve with sauces of your preference. Suitable also as supplement.

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.

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

Creto da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	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 / 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:** [Ricetta-Rezept-recipe: R 73-002]

Purea di patate 73% (acqua, fecola di patate, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma ed estratto di paprika]), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsstoff E223, Kurkuma und Paprikaextrakt]), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (*zur Bestreuung*), jodiertes Salz.

Potato puree 73% (water, potato starch, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, turmeric and paprika extract]), **wheat** flour "0", **wheat's** granite, corn flour, rice flour (*sprinkling*), iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	646 kJ/100g 153 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	0,5 g 0,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	31 g 1,1 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,4 g
sale	Salz	salt	0,70 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

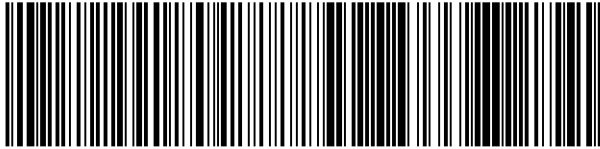
Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess wheat's granite;
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain eggs
Latte / Milch / milk	Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk
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	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (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
B . cereus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	

Creto da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 7
Controllato da: NF	Data: 22.10.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art. / Code: 8108 1 kg	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 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010110 1000 gr Lingue/languages: IT, DE, EN, FR	Cartone GC stampato KBSK 263/C 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	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 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	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	8108 Gnocchi di patate CIAO - Kartoffelnocken - Potato dumplings - Gnocchi a la pomme de terre Prodotto surgelato - Tiefgekühltprodukt - Frozen product - Produit surgelé Peso netto - Nettogewicht - Net weight - Poids net: 10 kg (10x1000g^e) Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Conserver à -18°C Lotto Chargennummer Production batch Lot NR: Lydddd Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before A consommer de preference 11/11/1111 avant le:  972 (01) 0 8005145 28108 8 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 10 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
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		

Codice / art. / Code: B8108 1 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145081084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145881080	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010152 1000 gr Lingue/languages: IT, HR, SL, HU, ES	Cartone GC stampato KBSK 263/C 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	290 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 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	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	B8108 Gnocchi di patate CIAO - Njoki CIAO - Krompirjevi Svaljki CIAO - Burgonya Gnocchi CIAO Prodotto surgelato - Brzo smrznuti proizvod Hitro zamrznjen produkt - Gyorsfagyasztott Peso netto Neto masa Neto količina Nettó Tömeg: 10kg (10x1000g^e) Conservare a -18°C Održavati na -18°C Shranjevanje pri -18°C Tárolás -18C-on Lotto broj serije Lot številka Lot szám: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il: Najbolje uoprijebiti do: 11/11/1111 Uporabno najmanj do Minőségét megőrzi: 9  72 (01) 0 8005145 88108 0 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 10 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
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		

Codice / art. / Code: 8208 2,5 kg	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 litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 620 art. 5010141 2.500 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 4 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	14 g	290 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.514 g	10.370 g (+80g cs)	766 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	330 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	8208 Gnocchi di patate CIAO - Kartoffelnocken - Potato dumplings - Krompirijevi Svaljiki - Burgonya Gnocchi - Gnocchi a la pomme de terre Prodotto surgelato Tiefgekühltprodukt Frozen product Globoko zamrznjen izdelek Gyrosfagyasztott Produit surgelé Peso netto Nettogewicht Net weight Neto količina Nettó tömeg Poids net: 10 kg (4 x 2500g e) Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C Shranjevanje pri -18°C Tárolás -18°C Conserver à -18°C Lotto Chargennummer Production batch Številka šarže Gyártási kód Lot NR: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: 11/11/1111 Best before Uporabno najmanj do Minőségét megőrzi A consommer de preference avant le: 9  72 (01) 0 8005145 28208 5 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 04 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
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		

Codice / Art / Code: 8908 12,5 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-00514508908	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Buste neutre LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 12.500 gr	Cartone DAVG KBFFFK/22222/EB art. 50289 con etichetta / mit Etikette / with label EAN128 1 cs / ck	EPAL 64 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	45 g	428 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	12.545 g	12.973 g (con/mit/with 45g cs)	850 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	185 mm	1,63 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	mm	290 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	mm	384 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA	NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	GNOCCHI DI PATATE KROMPIRJEVI NJOKI KARTOFFELNOCKEN 8908 surgelati - tiefgeforen - Hitro zamrznjen produkt Peso netto Nettogewicht 12,5kg^e Neto kolicina: IT - Ingredienti: purea di patate 73% (acqua, fecola di patate, flocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma, estratto paprika]), farina di frumento tipo "0", farina di mais, granito di grano tenero, farina di riso (spolvero), sale iodato. Può contenere uova, latte, soia e senape. Preparazione: versare gli gnocchi di patate in acqua salata bollente e lasciare bollire per ca. 2 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano. Da consumarsi previa cottura. - Dichiarazione nutrizionale per 100g: energia 646kJ/153kcal; Grassi: 0,5g; di cui acidi grassi saturi: 0,1g; Carboidrati: 31g; di cui zuccheri 1,1g; Fibre: 3,2g; Proteine / Eiweiß: 4,4g; Sale: 0,70g. DE - Zutaten: Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsstoffe E223, Kurkuma, Paprikaextrakt]), Weizenmehl Typ "0", Maismehl, Weichweizengriess, Reismehl (zur Bestreuerung), jodiertes Salz. Kann Ei, Milch, Soja und Senf enthalten. - Zubereitung: Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens anrichten. Geeignet auch als Beilage. Nur gegart verzehren. - Nährwertdeklaration für 100g: Energie: 646kJ/153kcal; Fette: 0,5g; davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g; Kohlenhydrate: 31 g; davon Zucker: 1,1 g; Ballaststoffe: 3,2g; Eiweiß: 4,4g; Salz: 0,70g. SL - Sestavine: krompirjev pire 73% (voda, krompirjevi kosmiči [Krompir, emulgator E 471, konzervans E223, kurkuma in ekstrakt paprike], krompirjev škrob), pšenična moka tip "0", pšenični zdrob, korunza moka, riževa moka, jodirana sol. Lahko vsebuje sledove soje, jajc, mleka in gorčičnih semen. - Navodila za pripravo: hitro zamrznjene njoke stresite v predhodno osoljeno vrelo vodo in kuhajte približno 2 minute. Ko se njoki pričnejo dvigovati na površje, jih odstavite, odcedite in postrezite z oakami. Idealni so kot predjed ali kot priloga. Dober tek! Pred zaužitjem produkt obvezno termično obdelajte! - Hranilna vrednost na 100g izdelka: energijska vrednost: 646kJ/153kcal; maščobe: 0,5g; od tega nasičene maščobe 0,1g; Ogljikovi hidrati: 31g; od tega sladkorji: 1,1g; prehranske vlaknine: 3,2g; beljakovine: 4,4g; sol: 0,70g. CONSERVAZIONE DOMESTICA HAUSHALTAUFBEWAHRUNG - NAČIN SHRANJEVANJA *** (-18°C): vedi siehe: Da consumarsi preferibilmente entro il Mindestens haltbar bis Glej: Uporabno najmanj do ** (-12°C): 1 mese Monat mesec * (-6°C): 1 settimana Woche teden (0°C): 3 giorni Tagen dni Frigo Kühlschrank v hladilniku: 1 giorno Tag dan SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune BAG Plastic (4) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality Lotto / Lot stevilka: Chargennummer: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il/ Mindestens haltbar bis / Pri hranjenju na - 18°C uporabno najmanj do: 11/11/1111  (01) 0 8005145 08908 0 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 01 Prodotto e confezionato - Hergestellt und verpackt - Proizvaja in pakira: KOCH OHG - SNC Via Negrellistr. 16, 39100 BOZEN - BOLZANO (IT) www.kochbz.it - info@kochbz.it		

* 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