



Pancakes KOCH – surgelati*

Doc Nr.: ST 72-900

rev.: 01

* Pancakes - TK

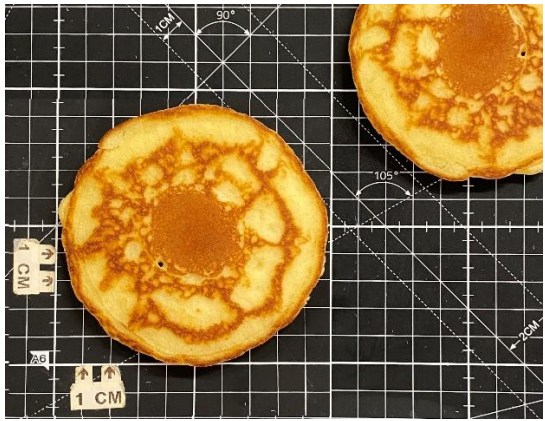
Pancakes - frozen

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

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

Prodotto e confezionamento per / produziert und abgepackt für / produced and packed for:

Koch ohg/snc, Via Negrelli Negrellistraße 16, 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Ø 9cm: 60 Pancakes da 28g / Enthält 60 Pancakes von 28g / Contents 60 Pancakes of 28g Ø 11cm: 50 Pancakes da 35g / Enthält 50 Pancakes von 35g / Contents 50 Pancakes of 35g	
Specialità gastronomica a base di farina di frumento, uova e burro. Precotta e surgelata. Colore: giallo chiaro. Gastronomische Zubereitung auf Mehl-, Ei- und Butterbasis. Vorgekocht und tiefgekühlt. Farbe: hellgelb Gastronomic preparation based on wheat flour, butter and egg. Precooked and frozen. Colours: pale yellow	

Etichettatura e conservabilità / Etikette 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, Lotto nr., MHD

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

Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:

Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. **Microonde:** per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti. Da consumarsi previa cottura.

Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. **Mikrowelle:** Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. **Backrohr:** Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen Nur gegart verzehren.

combi/steam oven: place the frozen pancakes on backing paper and cook them into preheated oven at 126°C (half steam setting) for about 3 minutes. **Microwave:** 1 pancake: cook at 600 watt for 30 seconds; 5 pancakes: cook at 600 watt for 2 minutes. Increase the time with more pancakes. **Oven:** place the frozen pancakes on backing paper and drizzle them with a little water. Cook into preheated oven at 150°C for about 9 minutes.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 15 mesi ** (-12°C) 1 mese * (-6°C) 1 settimana (0°C) 3 giorni Nei frigoriferi: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	**** & *** (-18°C) 15 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) 15 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.

Creato da: ET	Data: 17.05.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 17.05.2022	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 / PRÜDUKTIONSKONSEKUTIONESTAG 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 **frumento**, acqua, **uova** intere, zucchero, olio di semi di colza, **latte** intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (**latte**), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia).

Weizenmehl, Wasser, **Hühnervollei**, Zucker, Rapsöl, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (**Milch**), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt).

Wheat flour, water, whole **egg**, sugar, rapeseed oil, whole **milk** powder, baking agent: sodium hydrogen carbonate, butter (**milk**), iodized salt (salt, potassium iodide), vanilla sugar (sugar, vanilla extract).

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
Uovo / Eier / egg	Uova intere, Hühnervollei, whole egg;
Latte / Milch / milk	Latte intero in polvere, Vollmilchpulver, whole milk powder; Burro, Butter, butter
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain nuts

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.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	1.148kJ/100g 274kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	8,8 g 2,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g 13 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,2 g
Sale	Salz	salt	0,60 g

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	-
Enterobacteriaceae	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococchi	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
B cereus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	

Creata da: ET	Data: 17.05.2022	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 17.05.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0268 Ø 9cm - 28g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck)* Codice / Code EAN: 8-005145002683	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione neutra in LDPE neutral LDPE Säcke Neutral LDPE bag Contiene / Inhalt / contains: 60 pezzi da 28g / 28g pieces 28g 1.680g	Cartone con etichetta / mit Etikette / with label EAN128) 1 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato/Lage/stratum
Tara / tare	24g	209 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.704g	1.913g (incl. 24g cs)	204 kg + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	180 mm	1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	550mm	208 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600mm	378 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	 0268 PANCAKE Surgelati - tiefgekühlt Peso netto Nettogewicht: 60x28g = 1,68 kg IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126° C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150° C per circa 9 minuti. Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal Grassi 8,8 g di cui acidi grassi saturi:2,0 g Carboidrati:41g di cui zuccheri:13g Proteine:7,2g Sale:0,46g DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Rapsöl, VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen. Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal Fett:8,8 g davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g Kohlenhydrate:41g davon Zucker:13g Eiweiß:7,2g Salz:0,46g Conservazione / Aufbewahrung: ****-18°C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il Siehe Mindestens haltbar bis **~12°C 1 mese - 1 Monat *-6°C 1 settimana - 1 Woche 0°C 3 giorni - 3 Tagen Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore /Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen. Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für: Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Lotto: Chargennummer: 01.01.2022 CODE: L21333  (01)08005145002683(15)220101(10)L21333(30)01		
	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 		

Codice / Art / Code: 0269 Ø 11cm - 35g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck)* Codice / Code EAN: 8-005145002690	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione neutra in LDPE neutral LDPE Säcke Neutral LDPE bag Contiene / Inthalt / contains: 50 pezzi da / Stückel / pieces 35g 1.750g	Cartone con etichetta / mit Etikette / with label EAN128) 1 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato/Lage/stratum
Tara / tare	24g	209 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.774g	1.983g (incl. 24g cs)	211 kg + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	180 mm	1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	550mm	208 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600mm	378 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	 0269 PANCAKE Surgelati – tiefgekühlt Peso netto Nettogewicht: 50x35g = 1,75 kg IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti. Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal Grassi 8,8 g di cui acidi grassi saturi:2,0 g Carboidrati:41g di cui zuccheri:13g Proteine:7,2g Sale:0,46g DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Rapsöl, VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen. Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal Fett:8,8 g davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g Kohlenhydrate:41g davon Zucker:13g Eiweiß:7,2g Salz:0,46g Conservazione / Aufbewahrung: ****-18°C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il Siehe Mindestens haltbar bis **-12°C 1 mese - 1 Monat *-6°C 1 settimana - 1 Woche 0°C 3 giorni - 3 Tage Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen. Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für: Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Lotto: Chargennummer: 01.01.2022 CODE: L21333  (01)08005145002690(15)220101(10)L21333(30)01		
	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		

* 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