



Gnocchi di patate surgelati con barbabietola rossa *

Doc Nr.: ST 72-97

rev.: 01

* Kartoffelnocken mit Rote Bete TK

* Gnocchi potatoes red beet - frozen

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

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

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
Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma ovoidale, color viola chiaro; lunghezza: 32 ± 3 mm, larghezza: 20 ± 3 mm; peso 5 - 7 g. Traditionelle oval-gestreifte hellviolett farbige Teigkugeln; Länge: 32 ± 3 mm, Breite: 20 ± 3 mm; Gewicht 5 - 7 g. Traditional, light purple coloured, ball-shaped pasta with stripes; length: 32 ± 3 mm, width: 20 ± 3 mm; weight 5 - 7 g.	



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, Lottonr, MHD

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 2-3 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2-3 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 2-3 minutes until the gnocchi come up to the top. Sieve 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 Nei frigoriferi: 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

Creato da: NF	Data: 08/04/2022	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 08/04/2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / Ingredients:

Purea di patate 59% [acqua, patate, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, conservante: **metabisolfito** di sodio (contiene **SOLFITI**), curcuma, estratto di paprika), fecola di patate], farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, barbabietola rossa 6%, doppio concentrato di pomodoro, farina di riso (spolvero), sale iodato (sale marino, iodato di potassio), pomodoro in polvere, barbabietola in polvere.

Kartoffelpüree 59% [Wasser, kartoffeln, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel: **Natriummetabisulfit** (enthält **SULFITE**), Kurkuma, Paprikaextrakt), Kartoffelstärke], **Weichweizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Rote Bete 6%, Tomatenmark doppelt konzentrierte, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz (Meersalz, Kaliumiodat), Tomatenpulver, Rote-Bete-Pulver.

Potato puree 59% [water, potatoes, potato flakes (potatoes, E471 emulsifier, E223 preservative: sodium **metabisulfite** (contains **SULFITES**), turmeric, paprika extract), potato starch], **wheat** flour, **wheat's** granite, corn flour, red beet 6%, double tomato paste, rice flour (sprinkling), iodized salt (sea salt, potassium iodate), tomato powder, beetroot powder.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	800 kJ/100g 189 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	0,6 g 0,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	40 g 4,8 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,4 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,6 g
sale	Salz	salt	0,67 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.

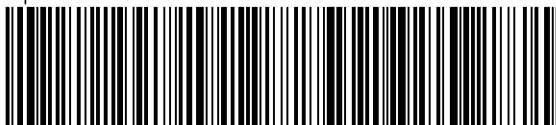
Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, Wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess, wheat's granite;
Solfiti / Sulfite / sulfites	Fiocchi di patate, Kartoffelflocken, potato flakes
latte / Milch / milk	Può contenere latte, kann Milch enthalten, may contain milk
Uovo / Ei / egg	Può contenere uovo, kann Ei enthalten, may contain 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 / 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	< 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	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	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 11108 1000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN. 8-005145111088	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN. 8-005145111286	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro / PET + PEL FLEXO fascia 430 art. 5010202 con etichetta / mit Etikette / with label 1.000 gr	Cartone G neutro KBSK 263/C art. 50224 con etichetta / mit Etikette / with label 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	260 g	21 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.340 g (+ 80 g cs)	672 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	195 mm	1,51 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		
Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	GNOCCHI DI PATATE ALLA BARBABIETOLA 11108 - KARTOFFELNOCKEN MIT ROTE BETE - POTATO GNOCCHI WITH BEETROOT - GNOCCHI ZIEMNIACZANE Z BURACZKAMI SURGELATI - TIEFGEKÜHLTPRODUKT - FROZEN PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY Peso netto - Nettogewicht - 10x1kg Net weight - Masa netto: Lotto: Chargennummer: Batch: Numer Partii: L21337 Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before: Najlepiej spożyć przed: 04/06/2023 CONSERVARE A: -18°C KONSERVIEREN BEI: -18°C STORAGE AT -18°C PRZECHOWYWAĆ W ZAMRAŻALNIKU W TEMP.-18°C  (01) 0 8005145 11128 6 (15) 230604 (10) L21337 (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		

* 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.				