

KOCH snc		
Scheda tecnica – Spezifikation – specification		
Chicche di patate surgelati KOCH	Doc Nr.: ST 72-36 rev.: 07	

***Kartoffel- “Chicche” – TK**

Gnocchi potato „Chicche“- 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

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Tradizionali palline di pasta cilindrica leggermente ricurve di color

giallo crema: peso $\emptyset$ 3 $\pm$ 1 gr ; misura: (Lu x La x A) 20 x 10 x 13 $\pm$ 2 mm

Traditionelle zylinderförmig-gebogene Teigkugeln mit gelblicher

cremiger Farbe: Gew. $\emptyset$ 3 $\pm$ 1 gr ; Größe (L x B x H): 20 x 10 x 13 $\pm$ 2 mm

Traditional ball-shaped (curved-cylindrical) pasta, colour yellow cream:

weight 3 $\emptyset$ $\pm$ 1 gr , dimensions (L x W x H): 20 x 10 x 13 $\pm$ 2 mm



Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data minima di conservazione.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.

On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiry date.

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare le Chicche ancora surgelate, in abbondante acqua bollente e salata. Aumentare la fiamma al fine di riportare a bollire l'acqua e dal momento in cui l'acqua ricomincerà a bollire, lasciare cuocere per 1 minuto. Scolare. Saltare brevemente le chicche in padella assieme alla salsa preferita e servire nel piatto da portata preferibilmente riscaldato.

Die tiefgekühlten “chicche” in reichlich kochendes Salzwasser geben. Eine Minute kochen und dann abseihen. Mit Soßen ihres Beliebens servieren. Geeignet auch als Beilage.

Drop the still-frozen “chicche” (without defrosting) into salted boiling water or stock. Bring the water back to the boil as quickly as possible, and allow cooking for 1 minute. Pour the “chicche” unto a pre-heated pan; add your favorites dressing or sauce, then briefly sauté for a few seconds until well mixed. Serve immediately on pre-heated dish and enjoy.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	HAUSHALTS-AUFBEWAHRUNG:	CONSERVATION AT HOME:
**** $\emptyset$ *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) un mese * (-6°C) una settimana Nello scompartimento del ghiaccio: consumare entro tre giorni. Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	**** oder *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) ein Monat * (-6°C) eine Woche Im Tiefkühlfach innerhalb drei Tagen verbrauchen. Im Kühlschrank innerhalb von einem Tag verbrauchen. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden verbraucht werden.	**** $\emptyset$ *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) one month * (-6°C) one week In the freezer: Consume within three days. In the fridge: Consume within one day. Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Ricetta-rezeptur-recipe R73-005]

Purea di patate 74% [acqua, patata, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, antiossidante E304, regolatore d'acidità E330, stabilizzante E450i, aromi naturali],fecola di patata),farina di frumento tipo "0", granito di grano tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 74% (Wasser, Kartoffeln, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Antioxidationsmittel E304, Säureregulator E330, Stabilisator E450i, natürliche Aromen], Kartoffelstärke), Weizenmehl Typ "0", Weichweizengriess, Maismehl, Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz.

Potato puree 74% (water,potatoes, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, antioxidant E304, acidity regulator E330, stabilizer 450i, natural flavors], potato starch), wheat flour, wheat's granite, corn flour, rice flour (sprinkling), iodized salt.

Tabella nutrizionale / Nährwerttabelle / nutritive values:

Valori energetici	Brennwerte	Energy values	542 kJ / 100 g 128 kcal / 100 g
Proteine	Eiweiss	Protein	3,9 %
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	26,6 % 0,5 %
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	0,7 % 0,1 %
fibre alimentari	Ballaststoffe	food fibre	5,1 %
sodio	Natrium	sodium	0,7 %

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen. Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati. The product does not contain and genetically modified additions.

Allergeni / Allergene / allergenics (DIR. 2003/89/CE)

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, Wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess, wheat's granite;

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	≤100 (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
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	frei / assente / absent 25 g
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	< 3 MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 5208	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145052084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145252088	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag PET 12 + PE 40 fascia 430 art. 5010120 1000 g	Cartone / Karton / cardboard box GN KBSK 262/C Art. 50224 mit Etikette / con etichetta / with labels EAN128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.350 g (+80 g cs)	765 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: 55208	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145052084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145552089	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato, bedruckter Sack, printed bag PET 12 + PE 40 fascia 430 art. 5010120 1000 g	Cartone / Karton / cardboard box 7 N TBST/363/C art. 50215 mit Etikette / con etichetta / with labels EAN128 5 cs / ck	EPAL 110 ck / pp 10 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	230 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	5.270 g (+40g cs)	600 kg+ 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	135 mm	1,64 + 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	250 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	355 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von: MKT _____ Approvato da / freigegeben von: COMM _____