



Ravioli con ripieno a base di carne KOCH surgelati*

Doc Nr.: ST 72-25

rev.: 14

* Ravioli mit Fleischfüllung – tiefgefroren

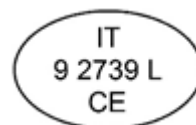
Ravioli with meat filling – frozen

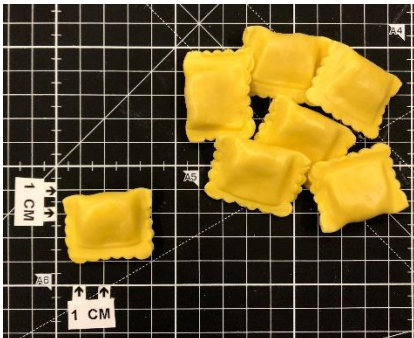
Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

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 ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne. Peso medio 3-5 gr. ; misura 25 x 30 mm $\pm$ 3 mm. Frischer Eierteig mit Fleischfüllung Durchschnittliches Gewicht 3- 5 gr. ; Größe: 25 x 30 mm $\pm$ 3 mm. Fresh egg pasta with meat filling. Weight 3-5 gr. ; dimensions: 25 x 30 mm $\pm$ 3 mm.	 

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

Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: 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, expiry date.

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare il prodotto surgelato in abbondante acqua salata bollente e cuocere per ca. 7 minuti. Scolare e servire con delle salse di Vs. gradimento.

Das tiefgekühlte Produkt in reichlich Salzwasser geben und ca. 7 Minuten kochen. Abseihen und mit Soßen Ihres Beliebens servieren.

Pour the frozen product into boiling salted water and cook over medium heat for approx. 7 minutes. Keep out of the water and serve with sauces you like

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

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: 22.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 22.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [ricetta/Rezept/recipe: R 73-091 - R 73-102]

PASTA (70%): Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (20%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

RIPIENO (30%): preparato di carne cotta suina e bovina 48% [carne suina 48%, carne bovina 48%, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio], pangrattato (Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale), carote, broccoli, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), sale iodato, cipolla, prezzemolo, pancetta affumicata 1,3% (carne suina 97%, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante nitrito di sodio, affumicatura da legno di faggio), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, porro, pepe nero, olio d'oliva, alloro, noce moscata, rosmarino.

TEIG (70%): **Hartweizengrieß**, pastorizzata **Eier** (20%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.

FÜLLUNG (30%): vorgekochtes Fleischpräparat 48% [Schweinefleisch 48%, Rindfleisch 48%, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: Natriumnitrit], Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Karotten, Brokkoli, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym-**Eiprotein**), jodiertes Salz, Zwiebel, Petersilie, Bauchspeck 1,3% (Schweinefleisch 97%, Salz, Natürlichen Aromen, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, mit Buchenholz geräuchert), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Lauch, Schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Lorbeer, Muskatnuss, Rosmarin.

PASTE (70%): **wheat** semolina, fresh pasteurized **egg** (20%), water, olive oil, iodized salt.

FILLING (30%): prepared cooked meat 48% [pork 48%, beef 48%, salt, natural flavourings, preservative: sodium nitrite], crumbs (soft **wheat** flour "0", water, salt), carrots, broccoli, rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme from **egg**), iodized salt, onion, parsley, smoked bacon 1,3% (pork 97%, salt, natural flavours, dextrose, antioxidant: sodium ascorbate, preservatives: sodium nitrite, smoked with beech wood), Taste intensifier: monosodium glutamate, leek, black pepper, olive oil, laurel, nutmeg, rosemary.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	1121 kJ/100g 266 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	5,0 g 1,8 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	43 g 3,7 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,3 g
Proteine	Eiweiss	Protein	11 g
sale	Salz	salt	1,3 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

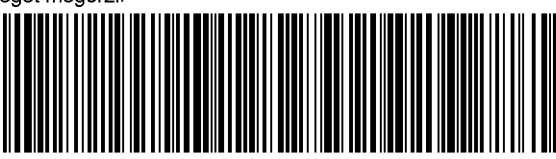
Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; Formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese; lisozima
Latte / Milch / Milk	Formaggio grattugiato, geriebener Käse, rubbed cheese;
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 / Grenzwerte / 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	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (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 / Staphylococchi	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 10 (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: 22.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 22.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0127	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001273	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201277	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 + PE 40 fascia 480 Art. 5010903 1000 g	Cartone 2 stampato KBSK 262/C art. 50209 con etichetta/ mit Etikette / with label EAN128 6 cs / ck	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	261 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.309 g	531 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / high	40 mm	163 mm	1,62 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	0127 Ravioli con ripieno a base di carne KOCH mit Fleischfüllung - with meat filling - z mesnim polnilom - hússal töltve Surgelato-tiefgekühlt-frozen-Hitro zamrznjen izdelek-gyorsfagyasztott PESO NETTO-NETTOGEWICHT-NET WEIGHT-NETO KOLIČINA-NETTÓ TÖMEG: 6kg (6 x 1.000g) Conservare a -18°C Konservieren bei: -18°C Keep at -18°C Hraniti pri -18°C Áruház: -18°C Lotto Chargennummer Production batch Lot L21356 Gyártási kód: Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before: Uporabno najmanj do 23/06/2023 Minőségét megőrzi: 9  81 (01) 0 8005145 20127 7 (15) 230623 (10) L21356 (30) 06 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.	

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA