

**\*Tortellini mit Fleischfüllung – TK****Tortellini with meat filling – frozen****Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 3**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite / see page 3

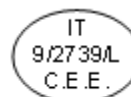
**Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:**  
 Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli / Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne.  
 Peso medio: 2-4 gr. ; misura: 25 x 25 mm  $\pm$  3 mm.

Eierteig aus Hartweizengrieß mit Fleischfüllung.  
 Ø Gewicht: 2-4 gr. ; Größe: 25 x 25 mm  $\pm$  3 mm.

Pasta consist of semolina and with meat filling.  
 Weight: 2-4 gr. ; dimensions: 25 x 25 mm  $\pm$  3 mm.

**Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels 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, Lottonr, 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. 7-8 minuti.

Scolare e servire con delle salse di Vs. gradimento.

Das tiefgekühlte Produkt in reichlich Salzwasser geben und ca. 7-8 Minuten kochen. Abseihen und mit Soßen Ihres Beliebens servieren.

Pour the frozen product into boiling salted water and cook over medium heat for approx. 5-7 minutes. Keep out of the water and serve with sauces you like.

**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:	CONSERVATION AT HOME:
**** o *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) un mese * (-6°C) una settimana Nello scomparto 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 Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.	**** or *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) one month * (-6°C) one week In the freezer: onsume 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/Rezept/recipe: R 73-091 - R 73-102]

**PASTA (70%):** Semola di **grano** duro, **uovo** pastorizzato (19%), acqua, olio d'oliva, sale iodato.

**RIPIENO (30%):** preparato a base carne cotta suino/bovino 49% [carne suina 48%, carne bovina 48%, sale, aromi naturali, conservante: E250], pangrattato 29% (Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale), carote, broccoli, formaggio grattugiato (**Jatte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), pancetta affumicata 3% (pancetta 98%, sale, glucosio, saccarosio, antiossidante: E301, estratti di spezie, aromi, conservante: E250, fumo di faggio), porro, cipolla, prezzemolo, sale iodato, esaltatore di sapidità: E621, pepe, alloro, noce moscata, rosmarino.

Creato da: NF	Data: 28.02.2016	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 3
Controllato da: PC	Data: 28.02.2016	Funzione: AQ	AQ	

**TEIG (70%): Hartweizengrieß**, pasteurisierte **Eier** (19%), Wasser, Olivenöl, jodiertes Salz.

**FÜLLUNG (30%):** vorgekochtes Fleischpräparat 49% [Schweinefleisch 48%, Rindfleisch 48%, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: E250], Paniermehl 29% (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz), Karotten, Brokkoli, Reibkäse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym-**Eiprotein**), Schweinebauch 3% (Schweinebauch 98%, Speisesalz, Glucose, Saccharose, Antioxidationsmittel: E301, Gewürzextrakte, Aromen, Konservierungsmittel: E250, Buchholzrauch), Porree, Zwiebel, Petersilie, jodiertes Salz, Geschmacksverstärker: E621, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss, Rosmarin.

**PASTE (70%): wheat** semolina, fresh pasteurized **egg** (19%), water, olive oil, iodized salt.

**FILLING (30%):** 49% prepared cooked meat [pork 48%, beef 48%, salt, natural aromas, preservative: E250], 29% crumbs (**wheat** flour “0”, water, salt), carrots, broccoli, rubbed cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme-**egg proteins**), smoked bacon (bacon 98%, salt, glucose, sucrose, antioxidant: E301, spice extracts, aromas, preservatives: E250, beechwood smoke), leek, onion, parsley, iodized salt, Taste intensifier: E621, pepper, laurel, nutmeg, rosemary.

**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>1091 KJ/100g 258 kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fett</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>5 g</b> <b>1,8 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>42,8 g</b> <b>0,3 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Proteins</b>	<b>10,5 g</b>
<b>fibre alimentari</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>food fibre</b>	<b>2,3 g</b>
<b>sodio</b>	<b>Natrium</b>	<b>sodium</b>	<b>0,5 g</b>

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

**Allergeni / Allergene / allergenic**

Allergeni / Allergene / allergenic	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, wheat 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;

**Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:**

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colibakterien / coliforms</b>	<100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococchi</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Bacillus cereus</b>	< 10(ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	frei / assente / absent 25 g	frei / assente / absent 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	frei / assente / absent 25 g	3 MPN/ g
<b>Lieviti &amp; muffe / Hefen &amp; Schimmel / Yeast &amp; moulds</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creato da: NF	Data: 28.09.2016	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 28.09.2016	Funzione: AQ	AQ	

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

Codice / Art / Code: <b>0025</b>	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000252	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200256	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto PET12 + PE 40 stampato Art. 5010918 500 gr	cartone GSB 12 cs / ck KBSK/263/C art.50226 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	6 g	323 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	506 g	6.395 g	538 kg ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	30 mm	206 mm	2,00 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	200 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	230 mm	390 mm	120 cm

Codice / Art / Code: <b>0125</b>	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001259	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201253	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto PET12 + PE 40 stampato Art.5010901 1000 gr	cartone 2 stampato 6 cs / ck KBSK/262/C art.50209 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	230 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.278 g (+cs 48g)	528 kg
Altezza / Höhe / hight	40 mm	175 mm	1,72 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	385 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 28.09.2016	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 28.09.2016	Funzione: AQ	AQ	