



***vorgekochtes und tiefgefrorene Ravioli mit Ricotta-Spinat – TK**
***precooked and frozen Ravioli with ricotta-spinach-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 del lavoro, 1 36050 Quinto Vicentino (VI) - IT

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pasta all'uovo (rettangolare) con ripieno ricotta-spinaci.
Peso medio 3-5 gr. ; misura 25 x 30 mm ± 3 mm.

Eierteig (quadratisch) gefüllt mit Ricotta-Spinatfüllung
Durchschnittliches Gewicht 3- 5 gr. ; Größe: 25 x 30 mm ± 3 mm.

Paste egg (quadratic) with ricotta-spinach filling.
Weight 3-5 gr. ; dimensions: 25 x 30 mm ± 3 mm.



Etichettatura e conservabilità / Etiketle 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 il prodotto surgelato in acqua salata bollente per ca. 1 minuto; nel microonde: riscaldare per 2 minuti con la busta chiusa a 750W. In padella: riscaldare il sugo aggiungendo 2/3 cucchiaini di acqua, versare i ravioli, coprire, mescolare di tanto in tanto per circa ¾ minuti.

Das tiefgefrorene Produkt für 1 Minute kurz in kochendes Salzwasser geben; in der Mikrowelle mit 750W das ungeöffnete Produkt für 2 Minuten anheizen. In der Pfanne: die Sauce anheizen mit 2/3 Wasserlöffel; Ravioli gießen, zudecken und mischen für ¾ Minuten.

Put the frozen product into boiling salted water and cook for about 1 minute; In microwave: cook for 2 minutes at 750W with product sealed in the bag; in a pan: warm the sauce adding a little bit of water, then pour the ravioli and put a lid on. Mix often and cook for ¾ minutes.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** 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.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

**** 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.

CONSERVATION AT HOME:

**** or *** (-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-Rezept-recipe: R73-091 / R 73-142]

PASTA 65%: Semola di **grano** duro, **uova** pastorizzate 20%, acqua, sale iodato, olio d'oliva.

RIPIENO 35%: ricotta 55% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità E270), spinaci 18%, formaggio Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**uovo**), pangrattato (farina di **grano** tenero "tipo "0", acqua, sale).

TEIG 65%: **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Ei** 20%, Wasser, jodiertes Salz, Olivenöl.

FÜLLUNG 35%: Ricotta 55% (**Molke**, Salz, Säureregulator: E270), Spinat 18%, Käse Grana Padano (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozeum-**Eiprotein**), Paniermehl (**Weichweizenmehl** Typ „0“, Wasser, Salz).

PASTE 65%: **Semolina**, pasteurised egg 20%, water, iodized salt, olive oil.

FILLING 35%: Ricotta 55% (**whey**, salt, acidity regulator: E270), spinach 18%, Grana Padano cheese (**milk**, salt, preservative: lysozyme from **egg**), crumbs (**wheat** flour "0", water, salt).

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	970 kJ/100g 230 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fett <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	6,1 g 3,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	32 g 2,2 g
Proteine	Eiweiss	Proteins	11 g
sale	Salz	salt	0,60 g

Allergene / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Latte / Milch / milk	formaggio, Käse, cheese; ricotta (Frischkäse);
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; ricotta (Frischkäse);

puo' contenere tracce di lisozima

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Clostridi solfito riduttori / Clostridium / clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococchi	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent 25 g	assente / absent 25 g
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g	< 3 MPN/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: SBF12R8041	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-008728470411	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Film polipropilene 200 gr	Cartone F16 12 cs / ck KBSL/265/C art.50263 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 156 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	6 g	216g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	206 g	2.688g	439 kg ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	-	143 mm	2,00 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	-	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	-	290 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM _____

Creato da: NF	Data: 12.04.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 12.04.2018	Funzione: AQ	AQ	