

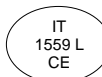


Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

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

**Luogo di produzione e confezionamento per/ produziert und abgepackt für/
produced and packed for:**

KOCH snc, Via Negrelli 16, 39100 Bolzano (IT), nello stabilimento di/ im Produktionswerk in/
in the facility at: Viale del Lavoro, 1 – 36050 Quinto vicentino (VI)



Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Gnocchi di semolino (alla romana) tagliati a fette e surgelati Specifiche medie pezzo singolo: Ø: 5,5cm (±1cm) - Spessore: 1cm (±0,5cm) - Peso: 35g (±5g).</p> <p>Grießnocken (alla romana) in Scheiben geschnitten und tiefgekühlt Eigenschaften Stück: Ø: 5,5cm (±1cm) - Dicke: 1cm (±0,5cm) - Gewicht: 35g (±5g).</p> <p>Semolina dumplings (alla romana) sliced and frozen Specifications single piece: Ø: 5.5cm (± 1cm) - Thickness: 1cm (± 0.5 cm) - Weight: 35g (± 5g).</p>	

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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, Lotto, MHD.

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

- 1) In una teglia ben imburrata, disporre gli gnocchi tagliati a fette, cospargere di burro e formaggio grattugiato. In forno tradizionale a 200° C per 10 minuti.
 - 2) In microonde massima potenza, funzione grill + crisp per 10 minuti.
 - 3) In padella 4-5 min. per lato.
- 1) Die in Scheiben geschnittenen Nocken in eine mit Butter gefettete Auflaufform geben, mit Butter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im traditionellen Backofen auf 200°C für 10 Minuten backen.
 - 2) In der Mikrowelle (max. Leistung), Funktionstaste „grill + crisp“, für 10 Minuten.
 - 3) In der Pfanne 4-5 min. pro Seite braten.
- 1) The cut slices gnocchi (about 12 mm) in a well buttered baking dish, spread with butter and sprinkle with grated cheese. In traditional oven to 200° C for 10 minutes
 - 2) In the microwave (max. power), function key "grill + crisp", for 10 minutes.
 - 3) In the pan 4-5 minutes fry per page

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** & *** (-18°C)	18 mesi
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
(0°C)	3 giorni

* Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

LAGERUNGSBEDINGUNGEN:

**** & *** (-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.

STORAGE CONDITIONS:

**** & *** (-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.

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 / PRUDUKTIONKONSEKTIONESTAG 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

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:**

Acqua, semola di **grano** duro, **latte** in polvere, **burro**, **uova** da allevamento a terra, sale, correttore di acidità: acido tartarico, aroma.

Wasser, **Hartweizengriess**, **Milchpulver**, **Butter**, **Eier** aus Bodenhaltung, Salz, Säureregulator: Weinsäure, Aromen.

Water, hard **wheat** semolina, **milk** powder, **butter**, barn **eggs**, salt, acidity regulator: tartaric acid, aromas.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	502 kJ/100g 119 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	3,0 g 2,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	18 g 3,0 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,5 g
sale	Salz	salt	1,0 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;
Latte / Milch / milk	Latte in polvere, Milchpulver, milk powder; Burro, Butter, butter
Uovo / Ei / egg	Uova, Eier, eggs
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish
Crostacei / Krustentiere / crustacea	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceas
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere molluschi, kann Weichtieren enthalten, may contain molluscs
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain nuts
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten, may contain celery
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard;

Creato da: ET	Data: 18.01.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.01.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococchi	< 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	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art. / Code: 6108 1000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145061086	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN13: 8-005145261080	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 + PE40 fascia 430 Art. 5010151 1000 gr	Cartone 2 KOCH stampato con etichetta, with label, mit Etikette Cod. Art 50209 6 cs / ck	EPAL 90 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	8 g	273 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.321 g	588 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	35 mm	167 mm	1,82 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	257 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	392 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA

Etichetta cartone / Kartonetikette / Cardbord label	<div style="text-align: center;">  <p>6108 Gnocchi ALLA ROMANA SURGELATI TIEFGEFRORENE FROZEN 6x1000g^e Peso netto Nettogewicht Net weight : Conservare a Konservieren bei keep at -18°C Lotto: / Charennummer: Lyydddd Production batch: Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111 Mindestens haltbar bis: - Best before:  (01) 0 8005145 26108 0 (15) 111111 (10) Lyyddddd (30) 06 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>
---	--

Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	<p>SACCHETTO Plastica (7)</p> <p>CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20)</p> <p>Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p> <p>BAG Plastic (7)</p> <p>OUTER PACKAGING Carton (20)</p> <p>Recycling Check the regulations of your municipality</p> 
---	---

Creato da: ET	Data: 18.01.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.01.2022	Funzione: AQ	AQ	

*** 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