

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3/4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3/4

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
2 panetti di pasta di colore giallastro - crema / 2 Mürbteigstücke gelblich – cremfarbig / 2 short pastry Dough colour yellow - cream	
Pasta frolla 1000g (2 x 500g) spessore: 10 mm ± 1 mm, dimensioni: 270 x 200 ± 20 mm Dicke: 10 mm ± 1 mm, Maße: 270 x 200 mm ± 20 mm thickness: 10 mm; dimensions: 270 x 200 mm ± 20 mm	 
Pasta frolla 600g (2 x 300g) spessore: 10 mm ± 1 mm, dimensioni: 195 x 140 ± 10 mm dicke: 10 mm ± 1 mm, Maße: 195 x 140 mm ± 10 mm thickness 10 mm; dimensions: 195 x 140 mm ± 10 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, MHD.

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

- 1) Lasciare scongelare la pasta frolla a temperatura ambiente per ca. 2 h.
 - 2) Stendere la pasta con un mattarello, dopo aver infarinato il piano di lavoro, fino al raggiungimento dello spessore desiderato.
-
- 1) Mürbteig 2 h bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
 - 2) Den Arbeitstisch und den Teigroller mit Mehl bestreuen und den Teig bis zur gewünschten Dicke ausrollen
-
- 1) Thaw the pastry at room temperature for 2 h
 - 2) Roll the pastry sheet with a rolling pin on a lightly floured surface

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 *Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	**** & *** (-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.	**** & *** (-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 / Chrgennummer / 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: [Ricetta-Rezeptur-recipe R73-123]**

Farina di **frumento**, margarina vegetale [olii e grassi vegetali – palma e girasole-, acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi E471-palma-)], zucchero, **uova** fresche pastorizzate, acqua, preparato per lievitazione (agenti lievitant: difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), aromi, sale iodato.

Weizenmehl, pflanzliche Margarine [pflanzliche Öle und Fette-Ölpalme und Sonnenblume- Wasser, Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471-Ölpalme)], Zucker, frisches pasteurisiertes **Ei**, Wasser, Backpulver (Backmittel: E450i, E500ii, Maisstärke), Aromen, iodiertes Salz.

Wheat's flour, vegetable margarine [oils and vegetable fats-palm and sunflower-, water, emulsifying: (E471-palm)], sugar, pasteurized fresh **eggs**, water, baking powder (Caking agent: E450i, E500ii, cornstarch), flavourings, iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration - 100g:

Energia	Energie	energy	1671 kJ 399 kcal
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	18 g 8,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	50 g 12 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,6 g
sale	Salz	salt	1,1 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

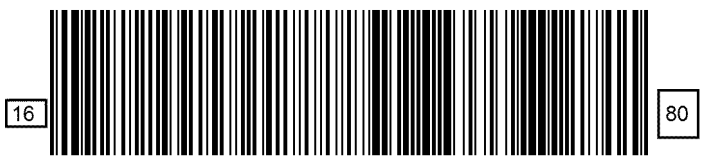
Allergeni / Allergene / Allergens	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten	Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;
Latte / Milch / milk	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk;
Soia / Soya / soia	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soya;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 1.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 5.000 (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
Clostridi solfito rid. / 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	assente / absent 25 g / negativ	
Listeria monocytogenes	assente / absent 25 g / negativ	
Lieviti & muffe / Hefen & Schimmel / yeast & moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creato da: GS	Data: 06.05.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 06.05.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Code 0113 (ricetta R 73-123)	Confezione / Säcke / wrapping (cs)*	Cartone / Karton / cardboard box (ck)*	Pallet / Palette / palet (pp)
1000 gr (2 x 500g)	Codice / Code EAN: 8-005145001136	Codice / Code EAN: 8-005145201130	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato in PP (Coex 530 30 my) 1000 gr	Scatola cartone Hotel neutro con etichetta / mit Etikette / with label 10 cs / ck	EPAL 80 ck / pp 16 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	210 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.290 g (+ 80 g cs)	843 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	20 mm	225 mm	1,30 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	190 mm	190 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	310 mm	295 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture		NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h2>0113 PASTA FROLLA KOCH</h2> <p>Prodotto surgelato Tiefgekühlprodukt Frozen product</p> <p>Peso netto Nettogewicht Net weight: 10kg (10x1000g)</p> <p>Conservare a -18°C Konservieren bei -18°C Keep at -18°C </p> <p>Lotto Chargennummer Production batch: Lydddd</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: Best before: 11/11/1111</p>  <p>(01) 0 8005145 20113 0 (15) 111111 (10) Lydddd (30) 10</p> <p>Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)</p> </div>		