



**Rigatoni vorgekocht– TK**

**Rigatoni precooked – frozen**

**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 del lavoro, 1 36050 Quinto Vicentino (VI) - IT

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

Pasta di semola di grano duro, precotta e surgelata

Pasta aus Hartweizengrieß, vorgekocht und tiefgefroren

Durum wheat semolina pasta, precooked and frozen



**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, Lotto, MHD.

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

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

In acqua bollente e salata, cuocere per un minuto circa.

In microonde, coprire con una salsa di proprio gradimento e cuocere per 3/4 minuti a 750W in un contenitore chiuso.

Im gesalzenen Wasser für ungefähr eine Minute kochen lassen.

In der Mikrowelle, bedeckt mit einer Sauce Ihres Wunsches, 3-4 Minuten bei 750W in einen geschlossenen Behälter kochen lassen.

In boiling salted water, cook for about a minute.

Microwave, covered with a sauce of your liking and cook for 3-4 minutes to 750W in a closed container.

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

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:	CONSERVATION AT HOME:
<p>**** o *** (-18°C) 18 mesi</p> <p>** (-12°C) un mese</p> <p>* (-6°C) una settimana</p> <p>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.</p>	<p>**** oder *** (-18°C) 18 Monate</p> <p>** (-12°C) ein Monat</p> <p>* (-6°C) eine Woche</p> <p>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.</p>	<p>**** or *** (-18°C) 18 months</p> <p>** (-12°C) one month</p> <p>* (-6°C) one week</p> <p>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.</p>

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Semola di **grano** duro, acqua, sale

**Hartweizengrieß**, Wasser, Salz

durum **wheat** semolina, water, salt

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwerttabelle / nutritive values:

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>746 kJ/100g 176 kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>0,7 g</b> g
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>34,9 g</b> g
<b>fibre</b>	<b>Ballaststoffe</b>	<b>fibre</b>	<b>2,0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>6,5 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>g</b>

### Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina;
Latte / Milch / milk	<b>Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk;</b>
Uovo / Ei / egg	<b>Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Ei enthalten, can contain traces of egg;</b>
Sedano / Sellerie / Celery	<b>Può contenere tracce di sedano, kann Spuren von Sellerie enthalten, can contain traces of celery;</b>
Pesce / Fisch / fish	<b>Può contenere tracce di pesce, kann Spuren von Fisch enthalten, can contain traces of fish;</b>
Solfiti / Sulfite / sulfites	<b>Può contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfite enthalten, can contain traces of sulfites;</b>
Crostacei / Krustentiere / crustacea	<b>Può contenere tracce di crostacei, kann Spuren von Krustentieren enthalten, can contain traces of crustaceas;</b>
Molluschi / Weichtiere / molluscs	<b>Può contenere tracce di molluschi, kann Spuren von Weichtieren enthalten, can contain traces of molluscs;</b>
Soia / soja / soya	<b>Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soya;</b>
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	<b>Può contenere tracce di frutta in guscio , kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten, can contain traces of edible nuts;</b>

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

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	<100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	<10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Coliformi / Colyformes</b>	<500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Staphyl. / Staphylococcus aureus</b>	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	<11 (ufc/25g) / KbE/25g cfu/25g	110 (ufc/25g) / KbE/25g cfu/25g
<b>Salmonella spp</b>	assente / nn / nd 25 g	

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

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>SBF12R8024</b>  <b>250g</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> Codice / Code EAN: -	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-008728470244	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Busta in polipropilene  250 g	Cartone ondulato con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128  12 cs / ck	EPAL 156 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>			20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	250 g (Netto)	3.230 g	524 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>		143 mm	2,00 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>		255 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>		290 mm	120 cm

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>SBF6024</b>  <b>250g</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> Codice / Code EAN: -	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-0087280602477	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Busta in polipropilene con etichetta, mit Etikette, with label  250 g	Cartone ondulato con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128  25 cs / ck	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>			20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	250 g (Netto)	6.735 g	566 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>		210 mm	2,04 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>		264 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>		396 mm	120 cm

<b>Codice / Art / Code:</b> <b>SBF9024</b>  <b>1.000g</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b> Codice / Code EAN: -	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b> Codice / Code EAN: 8-008728090244	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>Tipo d'imballaggio</b> <b>Verpackungstyp</b> <b>Packing type</b>	Busta in polipropilene  1.000 g	Cartone ondulato con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128  5 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>			20 ± 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	1.000 g (Netto)	5.350 g	534 ± 5 kg (incl. pp)
<b>Altezza / Höhe / hight</b>		143 mm	1,30 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
<b>Larghezza / Breite / width</b>		255 mm	80 cm
<b>Lunghezza / Länge / length</b>		290 mm	120 cm

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

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