



**Fusilli vorgekocht– ТК**

**Fusilli 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:**

\*\*\*\* 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:

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

**Hartweizengrieß**, Wasser, Salz

durum **wheat** semolina, water, salt

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwerttabelle / nutritive values:

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

### Allergeni / Allergene / allergenic

| Allergeni / Allergene / allergenic             | 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 |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| CMT / GKZ / TBC (30 °C)          | <100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g             | 500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g        |
| Escherichia Coli / E.Coli        | <10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                  | 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g            |
| Coliformi / Colyformes           | <500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                 | 5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g          |
| Staphyl. / Staphylococcus aureus | 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g                   | 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g            |
| Listeria monocytogenes           | <11 (ufc/25g) / KbE/25g cfu/25g            | 110 (ufc/25g) / KbE/25g cfu/25g      |
| Salmonella spp                   | assente / nn / nd 25 g                     |                                      |

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

| <b>Codice / Art / Code:</b><br><b>70002</b><br><br><b>250g</b>            | <b>Confezione / Säcke / wrapping</b><br><b>(cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145700022 | <b>Cartone / Karton / cardboard box</b><br><b>(ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145720020 | <b>Pallet / Palette / palet</b><br><b>(pp)</b>         |
|---|---|--|--|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Busta in polipropilene<br>con etichetta, mit Etikette, with label<br><br>250 g              | Cartone ondulato<br>con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128<br><br>12 cs / ck          | EPAL<br>156 ck / pp 12 ck / strato /<br>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><br><b>SBF12R8023</b><br><br><b>250g</b>       | <b>Confezione / Säcke / wrapping</b><br><b>(cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>- | <b>Cartone / Karton / cardboard box</b><br><b>(ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-008728470237 | <b>Pallet / Palette / palet</b><br><b>(pp)</b>         |
|---|--|--|--|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Busta in polipropilene<br>con etichetta, mit Etikette, with label<br><br>250 g | Cartone ondulato<br>con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128<br><br>12 cs / ck          | EPAL<br>156 ck / pp 12 ck / strato /<br>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><br><b>70102</b><br><br><b>250g</b>            | <b>Confezione / Säcke / wrapping</b><br><b>(cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145701029 | <b>Cartone / Karton / cardboard box</b><br><b>(ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145721027 | <b>Pallet / Palette / palet</b><br><b>(pp)</b>       |
|---|---|--|--|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Busta in polipropilene<br>con etichetta, mit Etikette, with label<br><br>250 g              | Cartone ondulato<br>con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128<br><br>25 cs / ck          | EPAL<br>81 ck / pp 9 ck / strato /<br>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><br><b>SBF9023</b><br><br><b>1.000g</b>        | <b>Confezione / Säcke / wrapping</b><br><b>(cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>-   | <b>Cartone / Karton / cardboard box</b><br><b>(ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-008728090237 | <b>Pallet / Palette / palet</b><br><b>(pp)</b>        |
|---|--|--|---|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Busta in polipropilene<br>con etichetta, mit Etikette, with label<br><br>1.000 g | Cartone ondulato<br>con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128<br><br>5 cs / ck           | EPAL<br>96 ck / pp 12 ck / strato /<br>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  |

| <b>Codice / Art / Code:</b><br><b>70302</b><br><br><b>15 kg</b>           | <b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145703023 | <b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b><br>Codice / Code EAN:<br>8-005145723021 | <b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>              |
|---|---|--|---|
| <b>Tipo d'imballaggio</b><br><b>Verpackungstyp</b><br><b>Packing type</b> | Sacco in plastica<br>con etichetta, mit Etikette, with label<br><br>15 kg         | Cartone ondulato<br>con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128<br><br>1 cs / ck | EPAL<br>30 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum |
| <b>Tara / tare</b>  |   |  | 20 $\pm$ 5 kg                                     |
| <b>Lordo / Brutto / gross</b>   | 15.000g (Netto)   | 15.990 g   | 500 $\pm$ 5 kg (incl. pp)                         |
| <b>Altezza / Höhe / hight</b>   |   | 350 mm   | 1,00 $\pm$ 0,02 mt (incl. pp 15 cm)               |
| <b>Larghezza / Breite / width</b>   |   | 390 mm   | 80 cm   |
| <b>Lunghezza / Länge / length</b>   |   | 390 mm   | 120 cm  |

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

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