



**Tagliolini vorgekocht – TK**

**Tagliolini precooked – 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 di semola di grano duro all'uovo, precotta e surgelata

Pasta aus Hartweizengrieß mit Ei, vorgekocht und tiefgefroren

Durum wheat semolina pasta with egg, 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, **uova** fresche pastorizzate 22%, acqua, sale

**Hartweizengrieß**, pasteurisiertes frischer **Eier** 22%, Wasser, Salz

durum **wheat** semolina, pasteurized fresh **egg** 22%, water, salt

### Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>916 kJ/100g</b> <b>216 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>0,9 g</b> <b>0,5 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>41 g</b> <b>1,4 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,9 g</b>
<b>sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,40 g</b>

### Allergeni / Allergene / allergenic

Allergeni / Allergene / allergenic	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Eier, egg
Latte / Milch / milk	<b>Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk;</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: SBF9009</b>	<b>Confezione / Säcke / wrapping (cs)</b>	<b>Cartone / Karton / cardboard box (ck)</b>	<b>Pallet / Palette / palet (pp)</b>
<b>4.000g</b> <i>ca. 52 nidi da 70/80g</i>	Codice / Code EAN: -	Codice / Code EAN: 8-008728090091	
<b>Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type</b>	Busta in polipropilene con etichetta, mit Etikette, with label	Cartone ondulato con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
<b>Tara / tare</b>	4.000 g	1 cs / ck	20 + 5 kg
<b>Lordo / Brutto / gross</b>	4.000g (Netto)	4.485 g	534 + 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

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