



***Kartoffelnocken – TK**

Gnocchi potatoes – 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:

Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Tradizionali palline di pasta rigate di colore crema;
lunghezza: 32 ± 3 mm, larghezza: 20 ± 3 mm; peso 5 - 7 g.

Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln;
Länge: 32 ± 3 mm, Breite: 20 ± 3 mm; Gewicht 5 - 7 g.

Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes;
length: 32 ± 3 mm, width: 20 ± 3 mm; weight 5 - 7 g.



Etichettatura e conservabilità / Etiketle und Konservierung / Labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o TMC.

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:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 2-3 minuti, cmq finchè vengono a galla. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 2-3 Minuten kochen bis die Gnocchi nach oben schwimmen, abseihen und mit Soßen ihres Beliebens. Geeignet auch als Beilage.

Put the frozen Gnocchi into boiling salty water and cook for 2-3 minutes, until the gnocchi come up to the top. Drain and serve with sauces of your preference. Suitable also as supplement.

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: [Ricetta-Rezept-recipe: R 73-002]

Purea di patate 73% (acqua, fiocchi di patate [patate, emulsionante E471, conservante E223, curcuma ed estratto naturale di paprika], fecola di patate), farina di **frumento** tipo "0", granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di riso (*spolvero*), sale iodato.

Kartoffelpüree 73% (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Emulgator E471, Konservierungsmittel E223, Kurkuma und natürliches Paprikaextrakt], Kartoffelstärke), **Weizenmehl** Typ "0", **Weichweizengriess**, Maismehl, Reismehl (*zur Bestreuung*), jodiertes Salz.

Potato puree 73% (water, potato flakes [potatoes, emulsifier: E471, preservative E223, turmeric and natural paprika extract], potato starch), **wheat** flour "0", **wheat's** granite, corn flour, rice flour (*sprinkling*), iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	646 kJ/100g 153 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	0,5 g <i>0,1 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	31 g <i>1,1 g</i>
fibre	Ballaststoffe	fibre	3,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,4 g
sale	Salz	salt	0,70 g

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati ne additivi aggiunti. Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen und Zusatzstoffen. The product does not contain genetically modified additions or other additives.

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess wheat's granite;
latte / Milch / milk	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk [GP, GS]
Uovo / Ei / egg	Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Ei enthalten, can contain traces of egg [GP, GS]
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soy [GP, GS]
Solfiti / Sulfite / sulfites	Può contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfiten enthalten, can contain traces of sulfites [GP, GS]

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1000 (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 riduttori / Clostridium / 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	frei / assente / absent 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent 25 g	3 MPN/g

Creato da: NF	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art. / Code: 8108 1 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145081084	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145281088	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 430 art. 5010110 1000 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.350 g (+80g cs)	765 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	170 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	390 mm	120 cm

Codice / art. / Code: 8208 2,5 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145082081	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145282085	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto litografato bedruckter Sack PET 12 + PE BL 40 fascia 620 art. 5010141 2.500 gr	Cartone GC stampato KBSK 263/C art. 50225 con etichetta / mit Etikette / with label EAN 128 4 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	14 g	270 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.514 g	10.326 g (+ 56g cs)	763 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	200 mm	1,75 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	330 mm	390 mm	120 cm

Codice / art. / Code: 8908 14 kg	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145089080	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Buste neutre LDPE 45+13+13 x 70 sp 4 µ art. 5040203 14.000 gr	Cartone A neutro KBSK 262/C art. 50217 con etichetta / mit Etikette / with label 1 cs / ck	EPAL 54 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	45 g	280 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	14.045 g	14.325 g (+45 g cs)	794 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	mm	250 mm	1,65 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	26 mm	265 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	45 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM _____

Creato da: NF	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 3
Controllato da: PC	Data: 22.09.2017	Funzione: AQ	AQ	