

***Spinatknödel- TK****Canederli with spinach-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 Negrelli Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

IT
9 2739 L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pallina rotonda verde puntellata di bianco. Grüne Teigbällchen mit weißen Punkten. Green, ball-shaped pasta with white dots.	 

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

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

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Losnr., MHD.

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

Modalità di preparazione / Zubereitung / food preparation:

Versare i canederli surgelati in abbondante acqua salata bollente. Cuocerli lentamente per 20 minuti. Servire come contorno alle carni con burro e salvia oppure come piatto unico con dell'insalata.

Die gefroren Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und dann 20 Minuten ziehen lassen. Eignet sich als Beilage mit zerlassener Butter und Salbei zu Fleisch, oder als Einzelgericht mit Salat.

Put the frozen dumplings in boiling salted water. Cook slowly for 20 minutes.

Serve as a side dish to meat with melted butter and sage, or as a main dish with a salad.

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 / Chargennummer / 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 R73-215]

Spinaci 27%, pane cubettato 27% (farina di **frumento**, acqua, lievito, sale), **uova**, farina di **frumento** tipo "00", acqua, **latte** intero in polvere, cipolla, sale iodato, porro, olio di oliva, pepe nero, noce moscata.

Spinat 27%, Knödelbrotwürfel 27% (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz), **Eier**, **Weizenmehl** Typ "00", Wasser, **Vollmilchpulver**, Zwiebel, jodiertes Salz, Lauch, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss.

Spinach 27%, cubed breads 27% (**wheat** flour, water, yeast, salt), **egg**, **wheat** flour type "00", water, whole **milk** powder, onion, iodized salt, leek, olive oil, black pepper, nut meg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	763kJ/100g 181kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	3,5 g 1,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	28 g 2,7 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,5 g
Proteine	Eiweiss	Protein	8,1 g
sale	Salz	salt	1,3 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 / allergenics

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento tipo "00", Weichweizenmehl Typ "00", wheat flour "00"; Pane cubettato, Knödelbrotwürfel, cubed bread;
Latte / Milch / milk	Latte in polvere, Milchpulver, milk powder;
Uovo / Ei / egg	Uovo pastorizzato, past. Ei, past. egg;
Sesamo / Sesam / sesame	Può contenere sesamo, kann Sesam enthalten, may contain sesame
Lupini / Lupinen / lupins	Può contenere Lupini, kann Lupinen enthalten, may contain lupins
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard

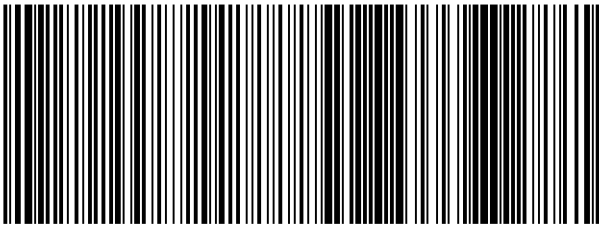
Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwerte / target	Limite massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	10.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	20.000.000 (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 riduttori / Clostridium	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	nn / assente / absent 25 g	nn / assente / absent 25 g
Listeria	nn / assente / absent 25 g	3 MPN/g
Lieviti & muffe / Hefen u. Schimmel / yeast & moulds	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Creto da: GS	Data: 28.04.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 28.04.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0005 300 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000054	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200058	Pallet / Palette / pallet (pp) EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato LDPE Art. 5010805 (4 pz x 75g)	Cartone G5 KB FFK/22222/EB art. 50253 con etichetta / with label / mit Etikette EAN128 12 cs / ck	
Tara / tare	8 g	230 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	308 g	3.926 g	444 ± 5 kg
Altezza / Höhe / height	180 mm	113 mm	1,51± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	70 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	140 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture 		NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label 			

Codice / Art / Code: 0605 (20 pz da 75 g) x 3	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145060508	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145060522	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto stampato PET12 PE50 art. 5010813 Fascia 620 1.500 gr	Cartone G6 KBSK/262/C art. 50252 con etichetta / with label / mit Etikette EAN128 3 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	15 g	240 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.515 g	4.785 g (+45g cs)	517 kg ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	50 mm	135 mm	1,80 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	270 mm	255 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	280 mm	390 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture		NA	NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	0605 Canederli agli Spinaci Koch Prodotto surgelato - Peso netto: 3 X 1.500 g Conservare a -18°C Lotto: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111 IT 9/27 39AL C.E.E.  9108 (01) 0 8005145 06052 2 (15) 111111 (10) Lyyddd (30) 03 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		

* Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)	
Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011	
I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore: • Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i • Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i • Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i • Reg. EU 174/2015 • DPR 777/82 e s.m.i. • DM 21/03/73 e s.m.i. Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i.. Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i..	
Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung • EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • EU-VO 174/2015 • DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen • DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind. Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.	
The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation • EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements • EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements • EU Reg. 174/2015 • DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements • DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements. Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials. The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.	

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA