

KOCH snc		
Scheda tecnica – Spezifikation – specifications		
Canederli al formaggio surgelati* KOCH	Doc Nr.: ST 72-04 rev.: 16	

Käseknödel- TK

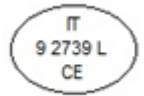
Canederli with cheese-frozen

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



Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:		Marchio / Marke / Brand
Pallina rotonda marroncina puntellata di bianco (formaggio). Peso pezzo: 75g +/- 5g Braune runde Teigbällchen mit weißen Punkten (Käse). Stückgewicht: 75g +/- 5g Brown, ball shaped pasta with white dots (cheese). Piece weight: 75g +/- 5g		

Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / Labels and conservation

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

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lotto, 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 in brodo, come contorno alle carni oppure come piatto unico con dell'insalata.

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

Put the frozen dumplings into boiling salted water, cook slowly for 20 minutes. Serve in soup, as a side dish to meats or as a main dish with 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 / PRÜDUKTIONSKONSEKTIONESTAG 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

Creto da: NF	Data: 28.03.2022	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 28.03.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Ricetta-Rezeptur-recipe R73-216]

Pane cubettato 29% (**farina di frumento**, acqua, lievito, sale), **latte** intero reidratato, formaggi (18,5%) di cui: Edammer (9,5%) [**latte**, sale, fermenti lattici, caglio, antiagglomerante: fecola di patate], Algunder (5%) [**latte**, caglio, fermenti lattici, sale], formaggio grattugiato (4%) [**latte**, sale, caglio, lisozima-proteina dell'**uovo**], acqua, **uova**, **farina di frumento** tipo "0", prezzemolo, sale iodato, erba cipollina 1%, porro, olio di oliva, pepe nero, noce moscata.

Knödelbrotwürfel 29% (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Speisesalz), reidratate **Vollmilch**, Käse (18,5%) davon: Edammer (9,5%) [**Milch**, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Verdickungsmittel: Kartoffelstärke], Algunder 5% [**Milch**, Lab, Milchsäurebakterien, Salz], geriebener Käse (4%) [**Milch**, Salz, Lab, Lysozym-**Ei**protein], Wasser, **Eier**, **Weizenmehl** Typ "0", Petersilie, jodiertes Salz, Schnittlauch 1%, Lauch, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss.

Diced bread 29% (**wheat flour** "0", water, yeast, salt), rehydrated whole **milk**, cheese (15%): Edammer (18,5%) [**milk**, salt, culture milk, rennet, anticaking agent: potato starch], Algunder (5%) [**milk**, cultured milk, rennet, salt], grated cheese (4%) [**milk**, salt, rennet, lysozyme – **egg** protein], water, **egg**, **wheat flour** "0", parsley, iodized salt, chive 1%, leek, olive oil, black pepper, nutmeg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	834 kJ/100g 191 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	6,4 g <i>4,1 g</i>
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	21 g <i>8,7 g</i>
fibre	Ballaststoffe	fibre	6,7 g
Proteine	Eiweiss	Protein	11,0 g
sale	Salz	salt	2,3 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 / Allergens

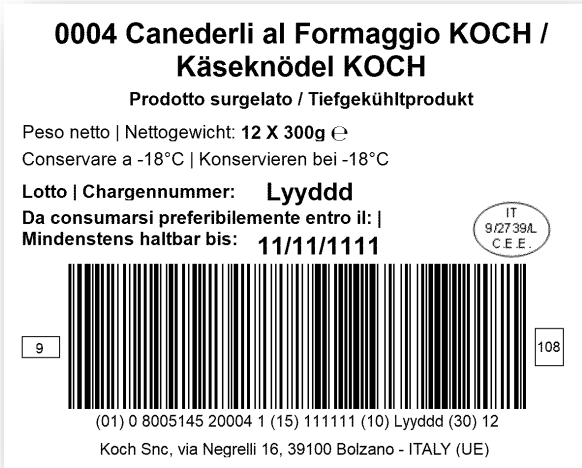
Allergeni / Allergene / Allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, wheat flour; Pane cubettato, Knödelbrotwürfel, dicd bread;
Latte / Milch / milk	Uovo, Ei, egg; Formaggio, Käse, cheese;
Uovo / Ei / egg	Latte in polvere, Milchpulver, milk powder; Formaggio gratt., Reibkäse, rubbed cheese; lisozima
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard
Sesamo / Sesam / sesam	Può contenere sesamo, kann Sesam enthalten, may contain sesam
Lupini / Lupinen / lupins	Può contenere lupini, kann Lupinen enthalten, may contain lupins

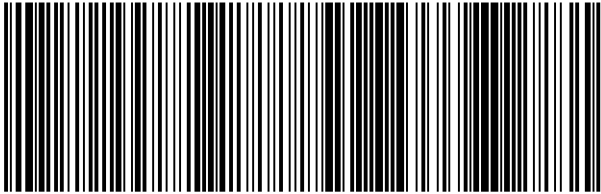
Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwerte / target	Limite massimo / Sperrwert / reject
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
B. cereus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	nn / assente / absent 25 g	
Listeria	nn / assente / absent 25 g	

Creto da: NF	Data: 28.03.2022	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 5
Controllato da: NF	Data: 28.03.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0004 300 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145000047	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145200041	Pallet / Palette / palet (pp)
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	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	230 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	308 g	3.926 g	444 ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	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: 0604 (20 pz da 75 g) x 3	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145060409	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145060423	Pallet / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro PET12 PE50 art. 5010203 Fascia 620 con etichetta/mit Etikette /with label 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	0604 Canederli al Formaggio Koch Prodotto surgelato - Peso netto: 3X1500g^e Conservare a -18°C Lotto: Lyyddd Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111 IT 9/2739AL C.E.E.  (01) 0 8005145 06042 3 (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