



* Kartoffelnocken TK

Gnocchi potatoes- frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 2

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 2

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 prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Tradizionali palline di pasta rigate di colore crema;

lunghezza: 32 mm, larghezza: 19 mm; peso 5 - 7 g.

Traditionelle oval-gestreifte cremefarbige Teigkugeln;

Länge: 32 mm, Breite: 19 mm; Gewicht 5 - 7 g.

Traditional, cream coloured, ball-shaped pasta with stripes;

length: 32 mm, width: 19 mm; weight 5 - 7 g.



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 di scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet. Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare gli gnocchi di patate in acqua salata e bollente e lasciare bollire per ca. 3-4 minuti, comunque fino a che affiorano in superficie. Servire con sugo al pomodoro, burro e parmigiano.

Die tiefgekühlten Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 3-4 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 3-4 minutes until the gnocchi come up to the top. Sieve 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 / Ingredients: [Ricetta / Rezept / recipe: R 73-025]

Purea di patate 80% (acqua, patate, fecola di patata), granito di **grano** tenero, farina di mais, farina di **frumento** tipo "0", farina di riso (per spolvero), sale iodato.Kartoffelpüree 80% (Wasser, Kartoffeln, fecola di patata), **Weichweizengriess**, Maismehl, **Weizenmehl** Typ "0", Reismehl (zur Bestreuung), jodiertes Salz.

Creato da: PC	Data: 06.10.2015	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 2
Controllato da: PC	Data: 06.10.2015	Funzione: AQ	AQ	

Potato puree 80% (water, potatoes, potato starch), **wheat's** granite, cornstarch, **wheat** flour, rice flour (sprinkling), iodized salt.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	kJ/100g kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	g g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	g g
fibre	Ballaststoffe	fibre	g
Proteine	Eiweiss	Protein	g
sale	Salz	salt	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	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weichweizenmehl, Wheat flour; Granito di frumento, Weichweizengriess, wheat's granite;

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	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (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

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Code: RS708 1000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145127089	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145227086	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro neutraler Sack – neutral bag PET+ PEL FLEXO fascia 430 con etichetta / mit Etikette / with label Art. 5010202 1.000 gr	Cartone GSB stampato KBSK/263/C Art.50226 con etichetta / mit Etikette / with label 10 cs / ck	EPAL 72 ck / pp 9 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	8 g	296 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	10.376 g (+ 80 g cs)	767 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	205 mm	1,79 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	180 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / legth	280 mm	390 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT/COMM** _____

Creato da: PC	Data: 06.10.2015	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 2
Controllato da: PC	Data: 06.10.2015	Funzione: AQ	AQ	