

	SCHEDA TECNICA SPEZIFIKATION SPECIFICATION SHEET	
	Tortellini alla carne surgelati *	
	ST 72-23	revisione 5
Autore: COMM- Benincà Paolo MK- Gojer Ingrid	Controllato da: AQ- Eppacher	Controllato da: DG- Gojer
Data esecuzione: 02/07/08	Data di controllo: 02/07/08	Data di convalida: 03/07/08

*** Tortellini mit Fleischfüllung – tiefgefroren Tortellini with meat filling – frozen**

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3

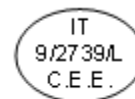
Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:
Koch ohg/snc stabilimento / Betrieb / establishment Via Negrelli / Negrellistraße 16 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pasta speciale fresca di semola di grano duro, all'uovo con ripieno alla carne.
Peso medio 2-4 gr. ; misura 25 x 25 mm $\pm$ 3 mm.

Spezieller frischer Eierteig aus Hartweizengrieß mit Fleischfüllung.
durchschnittliches Gewicht. 2- 4 gr. ; Größe: 25 x 25 mm $\pm$ 3 mm.

Special fresh pasta consistent of semolina and with meat filling.
Weight 2-4 gr. ; dimensions: 25 x 25 mm $\pm$ 3 mm.



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

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	HAUSHALTS-AUFBEWAHRUNG:	CONSERVATION AT HOME:
**** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) un mese * (-8°C) una settimana	**** oder *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) ein Monat * (-8°C) eine Woche	**** (-18°C) 18 months ** (-12°C) one month * (-8°C) one week
Nello scompartimento 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.	Im Tiefkühlfach innerhalb drei Tagen verbrauchen. Im Kühlschrank innerhalb von einem Tag verbrauchen. Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb 24 Stunden verbraucht werden.	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.

Azienda con sistema qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008
Qualitätszertifizierter Betrieb UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 9001:2008 qualified company

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [ricetta/Rezept/recipe: 1a; D 75-28]

PASTA (70 %): Semola di grano duro, uovo pastorizzato (19 %), acqua, sale, olio di semi vari: soia e girasole.

RIPIENO (30 %): Mortadella di puro suino (37%) [carne suina, sale, pepe, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250], pane grattugiato (29%) (Farina di grano tenero, acqua, sale, lievito, farina di cereali maltati[malto d'orzo e farina di malto di grano tenero]), carne bovina (11%), carote, broccoli, formaggio grattugiato [latte, sale, caglio, lisozima], porri, cipolla, prezzemolo, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, pepe, noce moscata, rosmarino, origano, salvia, maggiorana.

TEIG (70 %): Hartweizengrieß, pasteurisierte Eier (19%), Wasser, Salz, Samenöl: Soja- und Sonnenblumenkerne.

FÜLLUNG (30 %): Schweinsmortadella (37%) [Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Aromen, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: E250], Brotbrösel (29%) (Weichweizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl [Gerstenmalz, Weichweizenmalzmehl]), Rindfleisch (11%), Karotten, Brokkoli, Reibkäse [Milch, Salz, Lab, Lysozym], Porree, Zwiebel, Petersilie, Salz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Pfeffer, Muskatnuss, Rosmarin, Oregano, Salbei, Majoran.

PASTE (70 %): semolina, fresh pasteurized egg (19%), water, salt, seeds oil: soya and sunflower seeds.

FILLING (30 %): Mortadella pork (37%) [pork meat, salt, pepper, aromas, antioxidant: E301, preservative: E250], bread (29%) (wheat flour, water, salt, yeast, malt flour [barleymalt, wheatmalt flour]), beef (11%), carrots, broccoli, rubbed cheese [milk, salt, yeast, lysozyme], leek, onion, parsley, salt, Taste intensifier: E621, pepper, nutmeg, rosemary, oregano, sage, marjoram.

Tabella nutrizionale / Nährwerttabelle / nutritive values:

Calorie	Kalorien	Calories	1167 KJ/100g 276 kcal/100g
Grasso	Fett	Fat	5,34 %
Proteine	Eiweiss	Protein	12,3 %
Carboidrati	Kohlenhydrate	Carbohydrates	44,7 %
Acqua	Wassergehalt	Water content	32,7 %
Ceneri	Aschegehalt	Ash content	2,14 %
Fibre alimentare	Fasergehalt	Alimentary Fibre	2,79 %

Il prodotto non contiene componenti geneticamente modificati.
Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Zusätzen.
The product does not contain genetically modified additions.

Allergeni / Allergene (DIR. 2003/89/CE)

Allergeni/ Allergene	Ingrediente /Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten	Semola, Hartweizengrieß, semolina Pane, Brot, bread
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg Formaggio, Käse, cheese
Soia / Soya	Olio di semi vari, Samenöl, seeds oil
Lattosio / Laktose / lactose	Formaggio, Käse, cheese

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore stand.	Valore max.
CMT / GKZ / total bacterial count (30 °C)	50.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / colibacillus	<100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli	< 5 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 10 (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
Staphylococchi	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 10(ufc/g) / KbE/g cfu/g	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	frei / assente / absent 25 g
Listeria	frei / assente / absent 25 g	frei / assente / absent 25 g
Lieviti muffe / Hefen Schimmel / Yeast moulds	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	> 1000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Code: 0125 1000 gr	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145001259	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145201253	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto PET12 + PE 40 stampato 1000 gr all.1)	cartone 2 stampato 6 cs / ck Con etichetta all.2)	EPAL 81 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	8 g	290 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.008 g	6.338 g (+cs 48g)	523 kg
Altezza / Höhe / hight	40 mm	165 mm	1,64 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	160 mm	260 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	260 mm	380 mm	120 cm

all.1)

all.2)



0125 Tortellini alla carne KOCH surgelati Netto: 6 x 1000g Da consumarsi preferibilmente entro il: L08085 scad: 24/09/2009	
	090924 08005145201253
	81