



\* **Biologischer Eierteig-TK**

\* **Pasta egg biological-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 / Negrellistr. 39100 Bozen / Bolzano

**Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:**

Pasta di semola di grano duro all'uovo, precotta e surgelata.  
Trafilata al bronzo. Misura foglio 280 x 475 mm (+/- 10 mm)

Vorgekochter und anschließend tiefgefrorener Eierteig aus Hartweizengrieß.

Aus Bronze extrudiert. Größe des Blattes 280 x 475 mm (+/- 10 mm)

Paste consisting of egg and semolina, pre-boiled and frozen.

technique of wire-drawing bronze. Size sheets 280 x 475 mm (+/- 10 mm)



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

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

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD

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

**Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:**

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre pre-cuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di Vs. gradimento.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auftauen. Da der Teig bereits vorgekocht ist, braucht man ihn nicht vorkochen, sondern kann sofort mit der Zubereitung von Lasagna oder anderen Gerichten beginnen.

Defrost the pasta for approx. 1 hour at room temperature, then use to cook without having already precooked. Prepare lasagne of your choice, baked sprinkle with grated cheese.

**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: onsume 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-Rezeptur- Recipe R 73-034]

Semola di **grano** duro \*, **uovo** fresco pastorizzato \*, acqua, sale iodato. \* **biologico**

**Hartweizengrieß** \*, frische pasteurizzata **Eier** \*, Wasser, jodiertes Salz \* **biologisch**

**semolina** \*, fresh pasteurized **egg** \*, water, iodized salt. \* **organic**

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration:

Energia	Energie	energy	852 kJ/100g 201 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	2,0 g 0,6 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	37 g 0,8 g
fibre	Ballaststoffe	fibres	1,4 g
Proteine	Eiweiss	Protein	8,1 g
sale	Salz	salt	0,50 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 / allergenico

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengrieß, semolina;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwert / defaults	Limite massimo / Sperrwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Bacillus cereus	< 50 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / keine / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / keine / absent / 25 g	3 MPN/ g

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / art / Code:	Confezione / Säcke / wrapping (cs)	Cartone / Karton / cardboard box (ck)	Pallet / Palette / palet (pp)
<b>BIO0228</b> (misura foglio 280 x 475 mm +/- 10 mm)	(non frazionabile)	Codice / Code EAN: 8-005145292282	
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione esterna film flessibile OPALEN [OPA-BOPA (+EVOH)] / PE (540) art. 5011003 film flessibile VAC (PA/PE) (560) art.5011004 Sottovuoto Interfoglio Bianco 49,0 IMPLA art.5011011 (10 fogli) con etichetta / mit Etikette / with label	Cartone EGN KBSK / 262/C art. 50249 con etichetta / mit Etikette / with label	EPAL 84 ck / pp 6 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	2000 g 75 g	5 cs / ck 285 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2.075 g	10.375 g (+ 375 g cs)	892 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	15 mm	100 mm	1,55 ± 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	290 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	490 mm	505 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: MKT \_\_\_\_\_

Approvato da / freigegeben von / approved by: COMM \_\_\_\_\_

Creato da: NF	Data: 22.12.2014	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 2
Controllato da: PC	Data: 22.12.2014	Funzione: AQ	AQ	