



Gnocchi ripieni al pesto surgelati *

Doc Nr.: ST 72-949

rev.: 09

*Kartoffelnocken mit Pesto – TK

Gnocchi with pesto filling - frozen

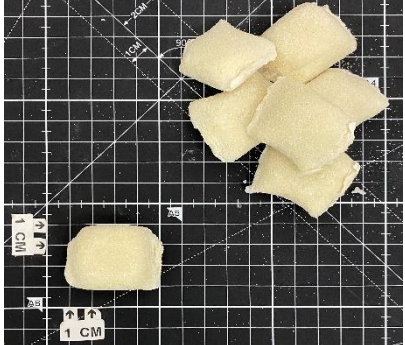
Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

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

Luogo di produzione e confezionamento/ produziert und abgepackt /

produced and packed: Nello stabilimento: Via del lavoro 1, 36050 Quinto vicentino (VI)

IT
1559L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Gnocchi di patate con ripieno al pesto a base di basilico, surgelati. peso medio: 17g±2g; misura: 40x40mm ±2mm Kartoffelnocken mit Pestofüllung auf Basilikumbasis, tiefgefrorene. Durchschnittliches Gewicht: 17g±2g; Größe: 40x40mm ±2mm Potato gnocchi with basil pesto filling, frozen Weight: 17g±2g; size: 40x40mm ±2mm	

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / labeling and conservation:

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

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lotto, MHD.

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

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Versare gli gnocchi surgelati in acqua bollente salata, lasciare bollire per ca. 2-3 minuti e aspettare che vengano a galla. Scolare e servire con salse di proprio gradimento. Ideale come contorno. ATTENZIONE: utilizzare 1 litro di acqua per 100/200g di prodotto.

Die tiefgekühlten Kartoffelnocken in kochendes Salzwasser geben und ca. 2-3 Minuten kochen lassen bis sie nach oben schwimmen; abseihen und mit Soßen Ihres Beliebens servieren. WICHTIG: ca. 1Liter Wasser pro 100/200g Produkt.

Put the frozen Gnocchi into salted boiling water and cook around 2-3 minutes. Strain and serve with sauce of your choice. Ideal as a side dish. ATTENTION: please note gnocchi to water ratio: 100/200g of gnocchi to 1 liter water.

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.

Shelf life residua: 6 mesi / Resthaltbarkeit bei Lieferung: 6 Monate / minimum shelf life at delivery: 6 months

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

Creato da: ET	Data: 08.06.2022	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 08.06.2022	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Gnocchi 75%: Purea di patate 77% [acqua, fiocchi di patate (patate), fecola di patate], farina di **frumento** tipo "0", farina di mais, semola di **grano** duro, farina di riso (spolvero), sale marino.

Ripieno 25%: acqua, basilico 24%, pangrattato (farina di **frumento**, acqua, sale), patate 14%, ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), Pecorino Romano (**latte** ovino, sale, caglio di agnello), **nocciole**, olio extravergine di oliva, aglio, sale marino, pepe nero, noce moscata.

Gnocchi 75%: Kartoffelpüree 77% [Wasser, Kartoffelflocken (Kartoffeln), Kartoffelstärke], **Weizenmehl** Typ "0", Maismehl, **Hartweizengriess**, Reismehl (zur Bestreuung), Meersalz.

Füllung 25%: Wasser, Basilikum 24%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Wasser, Salz), Kartoffeln 14%, Ricotta 16% (**Molke**, Salz, Säureregulator: Milchsäure), geriebener Käse (**Milch**, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus **Ei**), Pecorino Romano Käse (**Schafsmilch**, Salz und Lab vom Lamm), **Haselnüsse**, natives Olivenöl, Knoblauch, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss.

Gnocchi 75%: Potato puree 77% [water, potato flakes (potatoes), potato starch], **wheat** flour, corn flour, hard **wheat** semolina, rice flour (sprinkling), sea salt.

Filling 25%: water, basil 24%, crumbs (**wheat** flour, water, salt), potatoes 14%, Ricotta (**whey**, salt, acidity regulator: lactic acid), grated cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme from **egg**), Pecorino Romano cheese (sheep's **milk**, salt and rennet of lamb), **hazelnuts**, extra virgin olive oil, garlic, sea salt, black pepper, nutmeg.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	851kJ/100g 204kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	7,1g 1,4g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	28g 7,2g
fibre	Ballaststoffe	fibre	1,8g
Proteine	Eiweiss	Protein	6,5g
sale	Salz	salt	0,80g

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.

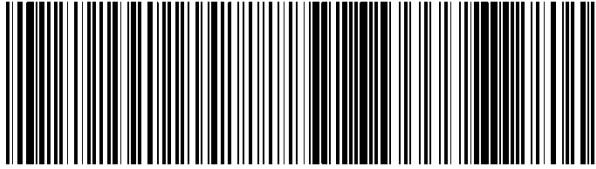
Allergeni / Allergene / Allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour Semola di grano duro, Hartweizengriess, hard wheat semolina Pangrattato, Paniermehl, crumbs;
Latte / Milch / milk	Pecorino Romano; Ricotta Formaggio grattugiato, geriebener Käse, grated cheese
Uovo / Ei / egg	Formaggi, Käse, cheese; Lisozima, Lysozym, lysozyme
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Nocciole, Haselnüsse, hazelnuts;
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish
Crostacei / Krustentiere / crustaceas	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceas
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere molluschi, kann Weichtieren enthalten, may contain molluscs
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere sedano, kann Sellerie enthalten, may contain celery
Senape / Senf / mustard	Può contenere senape, kann Senf enthalten, may contain mustard

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / target / Standardwerte	Sperrwert / reject / merce bloccata
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 100 (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
B. cereus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / frei / absent 25 g	
Listeria	assente / frei / absent 25 g	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 6013	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145060133	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145260137	Paletta / Palette / pallet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Sacchetto neutro, neutraler Beutel, neutral bag (Polipropilene) 1000 g	Cartone 2 KOCH stampato con etichetta, with label, mit Etikette Cod. Art 50209 6 cs / ck	EPAL 99 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	11 g	273 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.011 g	6.339 g	648 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	167 mm	1,99 ± 0,02 mt (incl. 15 cm pp)
Larghezza / Breite / width	190 mm	257 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	310 mm	392 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	6013 Gnocchi ripieni al pesto Kartoffelnocken mit Pesto Füllung SURGELATI TIEFGEFRORENE Peso netto Nettogewicht : 6x1000ge Conservare a Konservieren bei keep at -18°C Lotto : / Charennummer : Lyydddd Da consumarsi preferibilmente entro il: 11/11/1111 Mindestens haltbar bis:  (01) 0 8005145 26013 7 (15) 111111 (10) Lyyddddd (30) 06 Koch Snc, via Negrelli 16, 39100 Bolzano - ITALY (UE)		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	SACCHETTO Plastica (7) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  BAG Plastic (7) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality		

* 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