



**Pancakes KOCH – surgelati\***

Doc Nr.: ST 72-900

rev.: 00

**\* Pancakes - TK**

**Pancakes - frozen**

**Codice / Code:** vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

**Codice / Code EAN:** vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

**Prodotto e confezionamento per / produziert und abgepackt für / produced and paced for:**

Koch ohg/snc, Via Negrelli Negrellistraße 16, 39100 Bozen / Bolzano

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
<p>Ø 9cm: 60 Pancakes da 28g / Enthält 60 Pancakes von 28g / Contents 60 Pancakes of 28g                      Ø 11cm: 50 Pancakes da 35g / Enthält 50 Pancakes von 35g / Contents 50 Pancakes of 35g</p>	
<p>Specialità gastronomica a base di farina di frumento, uova e burro. Precotta e surgelata. Colore: giallo chiaro.                       Gastronomische Zubereitung auf Mehl-, Ei- und Butterbasis. Vorgekocht und tiefgekühlt. Farbe: hellgelb                       Gastronomic preparation based on wheat flour, butter and egg. Precooked and frozen. Colours: pale yellow</p>	 

**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, Lotto nr., MHD

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

**Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:**

**Forno combinato/a vapore:** adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. **Microonde:** per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti. Da consumarsi previa cottura.

**Kombidämpfer/Steamer:** Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. **Mikrowelle:** Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.

**Backrohr:** Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen Nur fertig verzehren.

**combi/steam oven:** place the frozen pancakes on backing paper and cook them into preheated oven at 126°C (half steam setting) for about 3 minutes. Microwave: 1 pancake: cook at 600 watt for 30 seconds; 5 pancakes: cook at 600 watt for 2 minutes. Increase the time with more pancakes. Oven: place the frozen pancakes on backing paper and drizzle them with a little water. Cook into preheated oven at 150°C for about 9 minutes.

**Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:**

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:	CONSERVATION AT HOME:
<p>**** o *** (-18°C) 15 mesi                      ** (-12°C) un mese                      * (-6°C) una settimana</p> <p>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.</p>	<p>**** oder *** (-18°C) 15 Monate                      ** (-12°C) ein Monat                      * (-6°C) eine Woche</p> <p>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.</p>	<p>**** or *** (-18°C) 15 months                      ** (-12°C) one month                      * (-6°C) one week</p> <p>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.</p>

**Lotto / Chrgennummer / Production batch: LYYDDD**

<b>L</b>	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
<b>YY</b>	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
<b>DDD</b>	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: NF	Data: 16.12.2021	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 5
Controllato da: NF	Data: 16.12.2021	Funzione: AQ	AQ	

## Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

### **Ingredienti / Zutaten / ingredients:**

Farina di **FRUMENTO**, acqua, **UOVA** intere, zucchero, olio di semi di colza, **LATTE** intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (**LATTE**), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia).

**WEIZENMEHL**, Wasser, **HÜHNERVOLLEI**, Zucker, Rapsöl, **VOLLMILCHPULVER**, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (**MILCH**), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt).

**WHEAT** flour, water, whole **EGG**, sugar, rapeseed oil, whole **MILK** powder, baking agent: sodium hydrogen carbonate, butter (**MILK**), iodized salt (salt, potassium iodide), vanilla sugar (sugar, vanilla extract).

### **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 / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour;
Uovo / Eier / egg	Uova intere, Hünerivollei, whole egg;
Latte / Milch / milk	Latte intero in polvere, Vollmilchpulver, whole milk powder; Burro, Butter, butter
Soia / Soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / Nuts	Può contenere frutta a guscio, kann Schalenfrüchte enthalten, may contain nuts


### **Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

<b>Energia</b>	<b>Energie</b>	<b>energy</b>	<b>1.148kJ/100g</b> <b>274kcal/100g</b>
<b>Grassi</b> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	<b>Fette</b> <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<b>Fats</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	<b>8,8 g</b> <b>2,0 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>di cui zuccheri</i>	<b>Kohlenhydrate</b> <i>davon Zucker</i>	<b>Carbohydrates</b> <i>of which sugars</i>	<b>41 g</b> <b>13 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>Eiweiss</b>	<b>Protein</b>	<b>7,2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>Salz</b>	<b>salt</b>	<b>0,60 g</b>

## Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwerte / reject
<b>CMT / GKZ / TBC (30 °C)</b>	< 500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	-
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Escherichia Coli / E.Coli</b>	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Stafilococchi / Staphylococchi</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>B cereus</b>	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
<b>Salmonella spp</b>	frei / assente / absent 25 g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	frei / assente / absent 25 g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g

**Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:**

Codice / Art / Code: <b>0268</b> Ø 9cm - 28g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck)* Codice / Code EAN: 8-005145002683	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione neutra in LDPE neutral LDPE Säcke Neutral LDPE bag Contiene   Inthalt   contains: 60 pezzi da  Stück  pieces 28g <b>1.680g</b>	Cartone con etichetta / mit Etikette / with label EAN128) <b>1 cs / ck</b>	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato/Lage/stratum
Tara / tare	24g	209 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.704g	1.913g (incl. 24g cs)	204 kg + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	180 mm	1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	550mm	208 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600mm	378 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA

<p><b>Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label</b></p>	 <p><b>0268 PANCAKE</b> Surgelati – tiefgekühlt</p> <p>Peso netto   Nettogewicht: 60xca.28g = <b>1,68 kg</b></p> <p>IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126° C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150° C per circa 9 minuti.</p> <p>Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal   Grassi 8,8 g   di cui acidi grassi saturi:2,0 g   Carboidrati:41g  di cui zuccheri:13g   Proteine:7,2g   Sale:0,46g</p> <p>DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLER, Zucker, Rapsöl,VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt). Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126° C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150° C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen.</p> <p>Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal   Fett:8,8 g   davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g   Kohlenhydrate:41g   davon Zucker:13g   Eiweiß:7,2g   Salz:0,46g</p> <p>Conservazione / Aufbewahrung: ****-18° C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il   Siehe Mindestens haltbar bis **,-12° C 1 mese - 1 Monat *-6° C 1 settimana - 1 Woche 0° C 3 giorni - 3 Tagen Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden</p> <p>Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore /Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen. Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für: Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano Da consumarsi preferibilmente entro il:   Mindestens haltbar bis: Lotto:   Chargennummer:</p> <p>01.01.2022 CODE: L21333</p> <p> (01)08005145002683(15)220101(10)L21333(30)01</p>
--	---

<p><b>SACCHETTO</b> Plastica (4)</p> <p><b>CONFEZIONE ESTERNA</b> Cartone (20)</p> <p><b>Raccolta differenziata</b> Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>	<p><b>BAG</b> Plastic (4)</p> <p><b>OUTER PACKAGING</b> Carton (20)</p> <p><b>Recycling</b> Check the regulations of your municipality</p>
---	--

Codice / Art / Code: <b>0269</b> Ø 11cm - 35g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck)* Codice / Code EAN: 8-005145002690	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Confezione neutra in LDPE neutral LDPE Säcke Neutral LDPE bag Contiene   Inhalt   contains: 50 pezzi da  Stücke  pieces 35g <b>1.750g</b>	Cartone con etichetta / mit Etikette / with label EAN128) <b>1 cs / ck</b>	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato/Lage/stratum
Tara / tare	24g	209 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.774g	1.983g (incl. 24g cs)	211 kg + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / height	-	180 mm	1,59 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	550mm	208 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600mm	378 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture	NA		NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	 <p><b>0269 PANCAKE</b> Surgelati – tiefgekühlt</p> <p>Peso netto   Nettogewicht: 50xca.35g = <b>1,75 kg</b></p> <p>IT-Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, UOVA intere, zucchero, olio di semi di colza, LATTE intero in polvere, agente lievitante: carbonato acido di sodio, burro (LATTE), sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero vanigliato (zucchero, estratto di vaniglia). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA. Preparazione: Forno combinato/a vapore: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 126°C (impostare metà vapore) per circa 3 minuti. Microonde: per un pancake impostare a 600 watt per 30 secondi; per 5 pancakes impostare a 600 watt per 2 minuti. Aumentare il tempo in caso di più pezzi. Forno convenzionale: adagiare i pancakes ancora surgelati su carta da forno e bagnarli con un po' d'acqua. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 9 minuti.</p> <p>Dichiarazione nutrizionale per 100g Energia:1148kJ/274kcal   Grassi 8,8 g   di cui acidi grassi saturi:2,0 g   Carboidrati:41g  di cui zuccheri:13g   Proteine:7,2g   Sale:0,46g</p> <p>DE-Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNERVOLLER, Zucker, Rapsöl,VOLLMILCH-PULVER, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Butter (MILCH), Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, Vanille-Extrakt), Kann SCHALENFRÜCHTEN und SOJA enthalten. Zubereitung: Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühlte Pancakes auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei ca. 126°C (Einstellung Halb Dampf) ca. 3 Minuten regenerieren. Mikrowelle: Zubereitung für 1 Stück: bei 600 Watt ca. 30 Sekunden. Zubereitung für 5 Stück: bei 600 Watt ca. 2 Minuten Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl. Backrohr: Backrohr auf 150°C vorheizen, Pancakes auf ein Backpapier legen, mit etwas Wasser beträufeln und ca. 9 Minuten erwärmen.</p> <p>Nährwertdeklaration pro 100g Brennwert:1148kJ/274kcal   Fett:8,8 g   davon gesättigte Fettsäuren:2,0 g   Kohlenhydrate:41g   davon Zucker:13g   Eiweiß:7,2g   Salz:0,46g</p> <p>Conservazione / Aufbewahrung: ****-18°C***Vedi Da consumarsi preferibilmente entro il   Siehe Mindestens haltbar bis ** -12°C 1 mese - 1 Monat *-6°C 1 settimana - 1 Woche 0°C 3 giorni - 3 Tagen Nel frigorifero 24 ore / Im Kühlschrank 24 Stunden Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore /Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von einem Tag aufbrauchen. Prodotto e confezionato per / Hergestellt und verpackt für: Koch Snc - Via Negrelli 16, 39100 Bolzano Da consumarsi preferibilmente entro il:   Mindestens haltbar bis: Lotto:   Chargennummer: <b>01.01.2022</b> <b>CODE: L21333</b></p> <p>Recycling information: SACCHETTO Plastica (4), CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20), Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune, BAG Plastic (4), OUTER PACKAGING Carton (20), Recycling Check the regulations of your municipality</p> <p>Barcode: (01)08005145002690(15)220101(10)L21333(30)01</p>		
	<p>SACCHETTO Plastica (4) CONFEZIONE ESTERNA Cartone (20) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>  <p>BAG Plastic (4) OUTER PACKAGING Carton (20) Recycling Check the regulations of your municipality</p>		

**\* 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.

<b>Approvato da / freigegeben von / approved by:</b>	<b>DG</b>
<b>MKT</b>	<b>COMM</b>
<b>AQ</b>	<b>LOG</b>
<b>RP</b>	<b>UA</b>