



*Überbackene Auberginen – TK

Baken abergines – 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:

stabilimento / Betrieb / establishment: Viale del Lavoro 1 – 36050 Quinto vicentino VI)

IT
1559 L
CE

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Melanzane con salsa al pomodoro e mozzarella Auberginen mit Tomatesauce und Mozzarella Aubergines with tomato sauce and mozzarella	

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling 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, expiration date.

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Rimuovere la pellicola protettiva e il coperchio dalla confezione. Introdurre il prodotto ancora surgelato a centro del forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti. Lasciare riposare qualche minuto prima di porzionarlo. Da consumarsi previa cottura.

Schutzfolie und Deckel der Verpackung entfernen. Das noch gefrorene Produkt für ca. 50 Minuten in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofen backen. Vor dem Servieren die Lasagne etwas abkühlen lassen. Nur gegart verzehren.

Remove the protective film and the lid from the package. Place the still frozen product in the center of the preheated oven to 180°C for about 50 minutes. Let the lasagna rest for a few minutes before portioning. The product must be cooked before eating.

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

Creto da: ET	Data: 18.11.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.11.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients:

Melanzane grigliate 35%, salsa di pomodoro 24% (polpa di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, porro, olio di semi di girasole, aglio, basilico, origano, zucchero, sale marino, pepe nero, noce moscata), polpa di pomodoro 16%, mozzarella 10% (**latte** vaccino, caglio, sale, fermenti lattici), passata di pomodoro 8%, Edamer 5% [**latte** vaccino pastorizzato, sale, colture specifiche, enzimi (caglio vegetale)], formaggio grattugiato 1% [**latte**, sale, caglio, lisozima(**uovo**)], basilico.

Gegrillte Auberginen 35%, Tomatensauce 24% (Tomatenmark, Tomatenkonzentrat, Zwiebel, Lauch, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Zucker, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Muskat), Tomatenpulp 16%, Mozzarella 10% (**Milch**, Lab, Salz, Milchsäurebakterien), Tomatenmark 8%, Edamer Käse 5% (**pasteurisierte Kuhmilch**, Salz, spezifische Kulturen, mikrobielles Lab), geriebener Käse 1% [**Milch**, Salz, Lab, Lysozym (**Ei**)], Basilikum.

Grilled Aubergine 35%, tomato sauce 24% (tomato paste, tomato concentrate, onion, sunflower oil, leeks, garlic, basil, oregano, sugar, sea salt, black pepper, nutmeg), tomato pulp 16%, mozzarella 10% (**milk**, rennet, salt, lactic ferments), tomato paste 8%, Edamer cheese 5% [**pasteurized cow's milk**, salt, specific cultures enzymes (vegetarian rennet)], grated cheese 1% [**milk**, salt, rennet, lysozyme (**egg**)], basil.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	594kJ/100g 142kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	5,1 g 2,1 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	17 g 2,5 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	1,2 g
Proteine	Eiweiss	Protein	6,3 g
sale	Salz	salt	0,58 g

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.

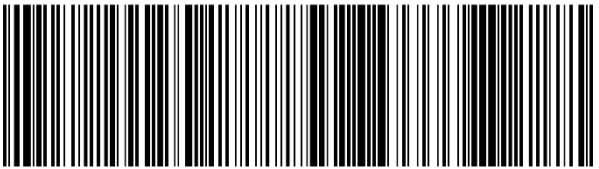
Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Semola di grano duro, Hartweizengriess, semolina; Farina di frumento, Weizenmehl, wheat flour
Latte / Milch / milk	Besciamella, Bechamelsoße, Béchamel Formaggio grattugiato, geriebener Käse, grated cheese;
Uovo / Ei / egg	Uovo, Ei, egg; Formaggio grattugiato, geriebener Käse, grated cheese;
Sedano / Sellerie / Celery	Sedano, Sellerie, celery;
Pesce / Fisch / fish	Può contenere pesce, kann Fisch enthalten, may contain fish;
Crostacei / Krustentiere / crustaceans	Può contenere crostacei, kann Krustentieren enthalten, may contain crustaceans;
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere molluschi, kann Weichtieren enthalten, may contain molluscs;
Soia / soja / soy	Può contenere soia, kann Soja enthalten, may contain soy;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere frutta a guscio , kann Schalenfrüchten enthalten, may contain edible nuts;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valori standard / Standardwerte / defaults	Valori massimi / Grenzwerte / limits
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Enterobacteriaceae	300 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Staphylococchi/ Staphylococcus aureus	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	300 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / nn / nd 25 g	
Listeria monocytogenes	assente / nn / nd 25 g	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 13409 2.000g	Confezione / Säcke / wrapping (cs)* Codice / Code EAN: 8-005145134094	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145234091	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Vassoio in alluminio con FLOWPACK bianco latte con etichetta, mit Etikette, with label 2000 g	Cartone G6 art. 50252 con etichetta, mit Etikette, with label EAN 128 2 cs / ck	EPAL 108 ck / pp 9 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	150 g	225 g	20 + 5 kg
Lordo / Brutto / gross	2150 g	4525 g	508 + 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	40 mm	143 mm	1,86 + 0,02 mt (incl. pp 15 cm)
Larghezza / Breite / width	272 mm	272 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	322 mm	335 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	13409 Melanzane alla parmigiana SURGELATO TIEFGEFRORENE FROZEN Peso netto Nettogewicht Net weight : 4kg (2x2000ge) Conservare a Konservieren bei keep at -18°C Lotto: / Charennummer: / Production batch: Lyyddddd Da consumarsi preferibilmente entro il: Mindestens haltbar bis: - Best before: 11/11/1111  (01) 0 8005145 23409 1 (15) 111111 (10) Lyyddddd (30) 02 Koch Snc / OHG via Negrellistraße 16, I - 39100 Bolzano / Bozen www.kochbz.it - info@kochbz.it		
Etichettatura ambientale / Umwelt Etikettierung / environmental labelling	VASCETTA E COPERCHIO Alluminio (41) PELLICOLA ESTERNA Plastica (4) Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune  TRAY AND LID Aluminum (41) OUTER FILM Plastic (4) Recycling Check the regulations of your municipality		

Creto da: ET	Data: 18.11.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 4
Controllato da: NF	Data: 18.11.2021	Funzione: AQ	AQ	

* 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